ХОРОШАЯ КУХНЯ

Яйца и сыры

Яйца и сыры

МОСКВА
«ТЕРРА»—«TERRA»
1997

УДК 64
ББК 36.86
Я42

Eggs & Cheese

BY THE EDITORS OF TIME-LIFE BOOKS
/ THE GOOD COOK / THE TIME-LIFE
BOOKS-AMSTERDAM, 1980

Перевод с английского
А. ТУРОВОЙ

Яйца и сыры / Пер. с англ. А. Туровой. — М.:
Я42 ТЕРРА, 1997. — 168 с.: ил. — (Хорошая кухня).

ISBN 5-300-01007-3

В этой книге собраны рецепты вкусных блюд, приготовленных из яиц и сыра, начиная с простых омлетов и кончая воздушными суфле, которые помогут хозяйкам в их «творчестве» на кухне, так же как красочные иллюстрации, помещенные в издании.

УДК 64
ББК 36.86

ISBN 5-300-01007-3

Authorized Russian edition © 1997 Publishing Center «TERRA». Original edition © 1980 Time-Life Books BV. All rights reserved.

No part of this book may be reproduced in any form, by any electronic or merchanical means, including information storage and retrieval devices or systems, without prior written permission from the publisher, except that brief passages may be quoted for review.

Time-Life Books is a trademark of Time Warner Inc.

© Издательский центр «ТЕРРА», 1997

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 5 Кулинарное партнерство / Руководство по определению качества яиц / Искусство приготовления свежих сыров / Приготовление мягких сыров / Приготовление твердых сыров / Названия европейских сыров

БЛЮДА ИЗ ЦЕЛЫХ ЯИЦ 19

1 Основные методы / Быстрое приготовление в небольшом количестве жира / Жарение во фритюре: высокие температуры для получения хрустящих белков / Варка яиц для очистки от скорлупы / Яйца-пашот: варка путем погружения в воду / Выпечка: как справиться с огнем

ПРЕЗЕНТАЦИЯ БЛЮД ИЗ ЦЕЛЫХ ЯИЦ 31

2 От элементарного к сложному / Основные соусы / Гарниры сытные и вкусные / Аппетитный ряд корзиночек / Ансамбли: комбинации без границ / Фарширование и украшение яиц вкрутую / Соусы, которые смягчают сухость яиц / Крокеты хрустящие, но влажные / Прозрачное заливное из яиц

ВЗБИТЫЕ ЯИЧНИЦЫ И ОМЛЕТЫ 49

3 Соблазнительные возможности приготовления блюд из разбитых яиц / Неспешный подход к взбиванию яиц / Расширение первоначальных возможностей / Завернутый омлет: шедевр в момент / Начинка омлета / Отделение желтков от белков для эффекта суфле / Плоские омлеты: толстые и тонкие / Сэндвич с начинкой, запеченный в духовке / Импровизация запеканок

КУЛИНАРИЯ СЫРОВ 69

4 Разнообразие вкусных блюд / Выпечка драчены в форме / Слои, подобранные по контрасту и запеченные в духовке / Варианты пирогов с сыром / Классическое суфле из сыра / Завертывание начинки во вкусную оболочку / Суфле со сливками, дважды испеченное / Фондю плавленые и сочные / Пакетики-сюрпризы со вкусной серединкой / Хорошее использование остатков

АНТОЛОГИЯ РЕЦЕПТОВ 87

Блюда из целых яиц 88
Блюда из разбитых яиц 113
Блюда из сыра 141
Основные заготовки 165

КУЛИНАРНОЕ ПАРТНЕРСТВО

Яйца и сыр являются прекрасными кулинарными партнерами, они используются для приготовления многочисленных разнообразных блюд, начиная с простых омлетов и кончая воздушными суфле, подготовка к процессу приготовления которых показана рядом. Дополняя друг друга по вкусу, яйца и сыр обладают высокими питательными ценностями, так как оба компонента — и яйца и молоко, из которого готовят сыр, самой природой предназначены быть полноценными продуктами: яйца — для невылупившихся цыплят, молоко — для новорожденных млекопитающих. Они также встречаются повсеместно — в западном мире эти продукты являются основными продуктами животноводческих ферм.

В этой книге собраны рецепты вкусных блюд, приготовленных из яиц и сыра. На странице 8 дается объяснение того, как определять свежеть, размер и качество яиц. На последующих страницах шаг за шагом рассказывается о способах приготовления творожных сыров, типичных для обычного сыроварения. Остальная часть введения посвящена наиболее известным мягким и твердым сырам.

Первые три главы книги посвящаются блюдам из яиц. Начиная с основных методов приготовления блюд из целых яиц — путем поджаривания, варки без скорлупы, варки в скорлупе и запекания, — в этих главах показано, как целые яйца в сочетании с другими ингредиентами создают изысканные блюда. Продолжением служат разделы, посвященные искусству приготовления яичниц-болтуний и различных омлетов. В последней главе этого раздела рассказывается о ряде блюд от пирогов до фондю, в которых основным элементом является сыр.

Изумительное яйцо.

Яйца следует воспеть. Яйца всегда под рукой, и требуется всего несколько минут от начала приготовления до готового блюда на столе. С одинаковой легкостью они используются для приготовления бутербродов, закусок и основных блюд. Поданные очищенными или в скорлупе, они обладают непревзойденной красотой формы. Кроме того, яйца являются настолько ценным продуктом питания, что специалисты по питанию считают яичный белок эталоном, по которому измеряется содержание белка в других продуктах питания.

Яйца являются частью продуктов питания человека с древнейших времен. Без сомнения, яйца диких птиц являлись источником питания первобытного человека, так же как и сейчас для охотников-сборщиков яиц. Еще в 2500 году до н.э. началось одомашнивание птицы с целью более надежного получения яиц, и с того времени обычные домашние куры получили распространение во всех уголках земного шара. Эта птица легко разводится, и по своей природе куры являются прекрасными несушками; проводимые селекционные работы помогли вывести породы кур, которые откладывают в год до 200 и более яиц — сравните, например, с гусыней, откладывающей в год от 15 до 30 яиц.

До XIX века единственным источником получения домашнего яйца были фермы со свободным выгулом кур. Но в 1920 году в США начали применять клеточное содержание кур, эта тенденция перешла затем и в Европу. И в течение полувека она революционизировала всю отрасль. При клеточном содержании огромное количество кур находится в закрытых помещениях в ограниченных пространствах, температура и свет тщательно контролируются, пищевой рацион составляют специализированные корма, производимые коммерческими фирмами, и представляют собой смесь злаковых и сои с добавлением витаминов, белков и минералов. При таких специально регламентированных условиях кладка яиц выросла более чем вдвое.

Массовое производство яиц имеет и свои недостатки: очень немногие повара будут оспаривать тот факт, что яйца, полученные от кур, питавшихся зерном и находившихся на вольном содержании, являются более душистыми и приятными, чем те, что получены от кур клеточного содержания. Они имеют более густо окрашенный желток, но так как тот же самый эффект может быть получен путем добавления специальных пигментов в рацион кур, находящихся на клеточном содержании, то цвет желтка не является абсолютным критерием качества яйца. (Цвет скорлупы также не должен приниматься во внимание при оценке яйца. Окраска скорлупы зависит от породы кур, и предпочтение некоторых поваров коричневым или белым яйцам есть не что иное, как местная привычка или предубеждение.)

Каким бы образом ни было получено яйцо, свежее яйцо всегда имеет хорошо центрированный желток, окруженный тягучим белком. Яичный белок более чем на пять шестых состоит из воды, остальное является чистым белком в виде прозрачной субстанции, известной как альбумин. При взбивании белка именно альбумин поглощает воздух, что способствует образованию плотной пены — качество, которое активно используется при приготовлении суфле. Яичный желток содержит гораздо больше протеина, чем яичный белок, а также витамины, минералы и значительное количество жиров.

Протеин как белка, так и желтка уплотняется и твердеет при нагревании, но при различных температурах. Белок начинает уплотняться при температуре около 60°Ц, в то время как желток остается жидким до примерно 65°Ц и не делается твердым до 70°Ц. Эта небольшая разница позволяет хорошим поварам создавать из яиц удивительно разнообразные блюда. Эти эффекты наиболее очевидны при приготовлении блюд из целых яиц, где главной целью является получение твердого белка, внутри которого находится более мягкий желток. Текстура также имеет значение и в работе с разбитыми яйцами. Так, например, только в одном омлете можно получить кремообразную середину из желтка, слегка сгустившиеся части белка и сверху хрустящую корочку.

Другие годные в пищу яйца.

Основную массу яиц, которыми питаются сегодня в Европе, составляют куриные яйца, и в этой книге в основном рассказывается о блюдах из куриных яиц. Однако на рынке время от времени появляются яйца гусей, индеек и цесарок, и в большинстве рецептов они могут заменять куриные яйца с учетом разницы в размере яиц. В

то время как среднее куриное яйцо весит около 60 г., гусиные, индюшиные и яйца цесарки в среднем весят 200 г., 90 г. и 30 г. соответственно. Яйца утки, которые весят в среднем 90 г., требуют специального отношения. Так как они часто откладываются в естественных условиях, то подвергаются загрязнению бактериями, поэтому они требуют более длительного времени при приготовлении. Их следует варить не меньше 10 минут, а еще лучше запекать — при последнем способе приготовления хорошо зарекомендовало себя использование такого свойства этих яиц, как относительно высокое содержание в них жира.

Что касается яиц других диких птиц, то наиболее доступными являются яйца перепелок, разведение которых в некоторых странах также поставлено на коммерческую основу. Эти яйца размером с черешню долгое время считались деликатесом, и обычно они подаются как пашот или вареными в виде закусок или на гарнир. Продажа яиц других диких птиц или сильно регулируется, или абсолютно запрещена в большинстве стран Европы; яйца чаек и зуйков, которые имеют изысканный вкус, все еще используются в пищу в некоторых регионах. Будучи меньше размером, чем куриные яйца, они обычно используются подобно перепелиным яйцам в качестве закусок и на гарниры.

Огромное разнообразие сыров.

«Сыр — это повзрослевшее молоко», — писал в 1937 году англичанин Эдвард Бьюнярд в своей книге «Наслаждение Эпикура». Автор в данном случае допускает определенную поэтическую вольность, а более точно, сыр образуется из плотных частиц, которые появляются в молоке по мере его созревания. Это созревание быстрое, о чем свидетельствует скорость, с которой прокисает свежее молоко. Сыроварение — это способ контролирования и изменения процесса с целью получения продукта, способного к созреванию вместо простого гниения.

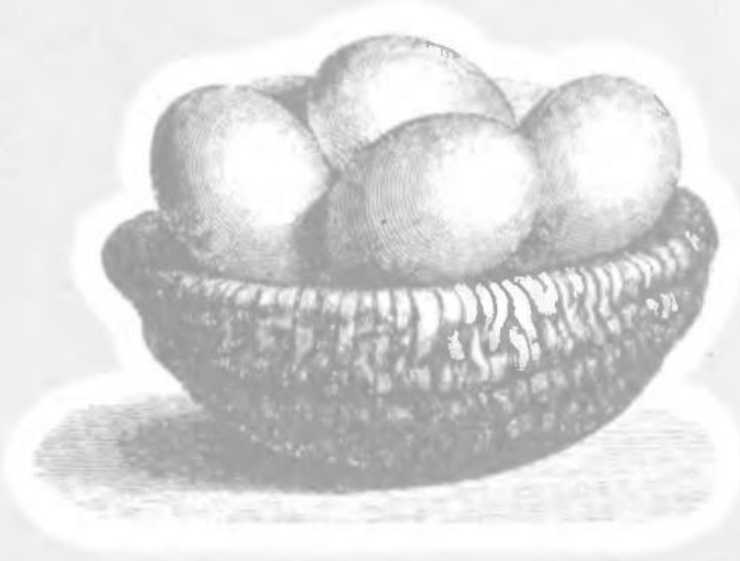
Первая ступень в сыроварении — свертывание: разделение молока на мягкие кусочки творога и жидкую сыворотку; творожные кусочки состоят из свернувшегося казеина — главного молочного белка — и жира, находящегося в казеине. Сыворотка состоит из различных протеинов плюс сахар, минералы и вода. Лишь небольшое количество сыров, таких как «мисост» и «рикотта», приготавливаются путем нагревания сыворотки до тех пор, пока не произойдет коагуляция содержащегося в ней твердого вещества; отправной точкой для приготовления остальных сыров служит творог.

Проще говоря, створоживание — это процесс, при котором происходит размножение присутствующих в сыром молоке определенных бактерий; это так называемые молочнокислые бактерии, способные без посторонней помощи сгущать казеин. Однако сегодня большая часть молока, используемого для приготовления сыра, пастеризуется — быстро нагревается до 70°Ц, чтобы убить потенциально вредные организмы. А так как пастеризация убивает также и полезные молочнокислые бактерии, то приходится добавлять последние в пастеризованное молоко для получения сыра. Бактериальная культура, добавляемая для створоживания молока, называется «стартер».

С помощью стартера или без него створоживание является относительно неопределенным делом. К большинству сыров, в отличие от простейших свежетворожных, чтобы помочь процессу сырообразования, добавляется еще один ингредиент. Это сычуг — экстракт, получаемый из желудка молочных телят и применяющийся в виде янтарно окрашенной жидкости или в обезвоженной форме в виде порошка или таблеток. Помимо ускорения процесса отделения творожной массы от сыворотки, сычуг делает казеин нерастворимым, что способствует получению более твердой творожистой массы.

Традиционный способ отделения творожистой массы от сыворотки позволяет ей свободно подняться на поверхность сыворотки, а затем следует поместить частично осушенную творожную массу в пористый контейнер, чтобы позволить стечь остаткам сыворотки (стр. 10). И хотя в наше время для осушения творожной массы используется ткань, в классические времена для этих целей предпочитали плетеные корзины, и именно от них во многих языках пошло название сыра. В греческом языке корзина звучит как «формос» (formos), отсюда во французском языке «сыр» звучит как «фромаж» (fromage), а в итальянском fromaggio; латинское слово для корзины caseus, отсюда немецкое Kase, голландское kaas, испанское queso и английское cheese.

Из простой творожной массы делаются многочисленные сыры. Возможно даже получение некоторых видов сыра до того, как стекла вся сыворотка. На качество сыра оказывают влияние самые различные факторы: выбор молока — коровьего, козьего, овечьего или какого-то другого, использование пастеризованного или не пастеризованного молока, питание животного, которое разнится в зависимости от сезона — богатая трава весной и сено зимой, а также количество используемого сычуга. Но основные возможности различных вариаций появляются после сыворотки. Но уже во время стекания сыворотки в зависимости от того, на какие куски будет порезана творожная масса, определяется как бы первая степень сортности сыра. Разрезание творожной массы на равномерные блоки позволяет лучше освободиться от сыворотки. Чем тоньше нарезана творожная масса, тем больше сыворотки стечет, тем тверже будет сыр. Для получения влажных мягких сыров типа *Камамбер*



творожная масса режется на крупные куски; для получения же твердого сухого сыра типа Пармезанского творожная масса режется на очень тонкие куски. Иногда нарезанные куски массы подогреваются, что способствует лучшему освобождению от сыворотки и получению более твердых сыров.

К тому времени, когда заканчивается первая ступень — осушение творожной массы, определяется общее направление сортности сыра; последующая обработка также открывает различные возможности для вариаций. Возьмем, например, использование соли. Любой сыр, если он не используется в день, когда закончилось стекание сыворотки, чтобы его сохранить, должен быть посолен. Соль может быть положена непосредственно в творожную массу, как это делается для деревенских сыров; она может втираться в поверхность сыра, как в случае сыров «брие» и «камамбера», или же сыр может погружаться в рассол, как, например, это делается при приготовлении *Эмментальского* сыра. Могут использоваться и различные комбинации этих методов. Но есть еще и окончательное осушение. Свежий сыр помещается в сосуд с отверстиями, который придает ему форму и способствует дальнейшему освобождению от сыворотки. Иногда, чтобы еще лучше освободиться от сыворотки, кладут дополнительный груз.

После всех этих процессов сыр уже имеет форму, типичную для того или иного сорта. Некоторые сыры, как, например, молодой «ливаро», могут употребляться уже на этой стадии. Большинство же, однако, требуют специального созревания. В этих случаях сыр оставляют на недели, месяца, годы на воздухе, температура и влажность которого тщательно контролируется. И все это время происходят определенные изменения, благодаря микроорганизмам, которые находятся внутри и на поверхности сыра. Они производят расщепление некоторых протеинов и жиров, что придает определен-

ный вкус и аромат данному сыру. В период процесса созревания сыр становится тверже и суше.

Характеристика готового сыра зависит от тех микроорганизмов, которые на нем работали. В течение веков сыровары узнали, что определенные места хранения сыра населены определенными микроорганизмами, придающими сыру специфический вкус. Некоторые известняковые пещеры в районе юга Центрального массива во Франции, например, богаты плесенью penicillium roqfueforti; и если свежеприготовленный из овечьего молока сыр поместить туда на определенное время, то он покрывается голубыми прожилками и становится настоящим *Рокфором*. Другие места хранения зависят не столько от природы, сколько от многолетнего присутствия там сыров — так, любое место, где в течение длительного времени хранится определенный сорт сыра, естественно, приобретает микроорганизмы, специфические для данного сорта. Этот факт частично объясняет то обстоятельство, что сыроварение очень локализовано и традиционно для каждого региона, а иногда и каждая деревня производит свой собственный сорт сыра.

В наше время определенные микроорганизмы могут быть искусственно использованы для приготовления того или иного сорта сыра. Сыры типа *Бри*е и *Камамбер* опрыскиваются плесенью для получения характерной для них белой поверхности; сырам, у которых должны иметься голубые прожилки, прививается соответствующая плесень. Другой обычной практикой, используемой для поддержания влажности сыра и развития в нем особого типа организмов, является увлажнение поверхности сыра через определенные промежутки времени с помощью рассола, бренди или каких-либо других жидкостей.

Развитие технологий позволило производителям лучше контролировать процесс приготовления сыра, а также способствовало стандартизации сыров, приготовленных современными производственными методами. Другим результатом индустриализации стало международное распространение наиболее известных сортов сыра. Названия, которые раньше использовались только в отношении сыра, производимого в определенной местности, сейчас используются для описания метода производства данного сыра, который может быть применен в любой местности, и в результате сегодня имеются сыры mozzarellas, сделанные в Шотландии и Канаде, а сыры *Чеддер* производят в Ирландии и Соединенных Штатах. Однако для многих других сыров практически неизменными сохранились освященные веками методы их производства. Такие сыры сохраняют свой традиционный региональный характер, обеспечивая тем самым бесконечное разнообразие сыров в мире.

Покупка и хранение сыра.

Лучше всего покупать сыр по соседству с тем местом, где он производится; в этом случае местные сыры оказываются самыми свежими и не поврежденными во время транспортировки. Если нет возможности покупать сыр по месту его изготовления, то хорошей альтернативой является надежный поставщик. Хороший магазин сыров имеет не только большой выбор продукции, но и быстрый оборот, что обеспечивает свежесть продукции Продавцы дадут компетентный совет по сырам, имеющимся в продаже, и отрежут кусочек сыра по желанию покупателя, а не будут продавать его заранее расфасованными порциями.

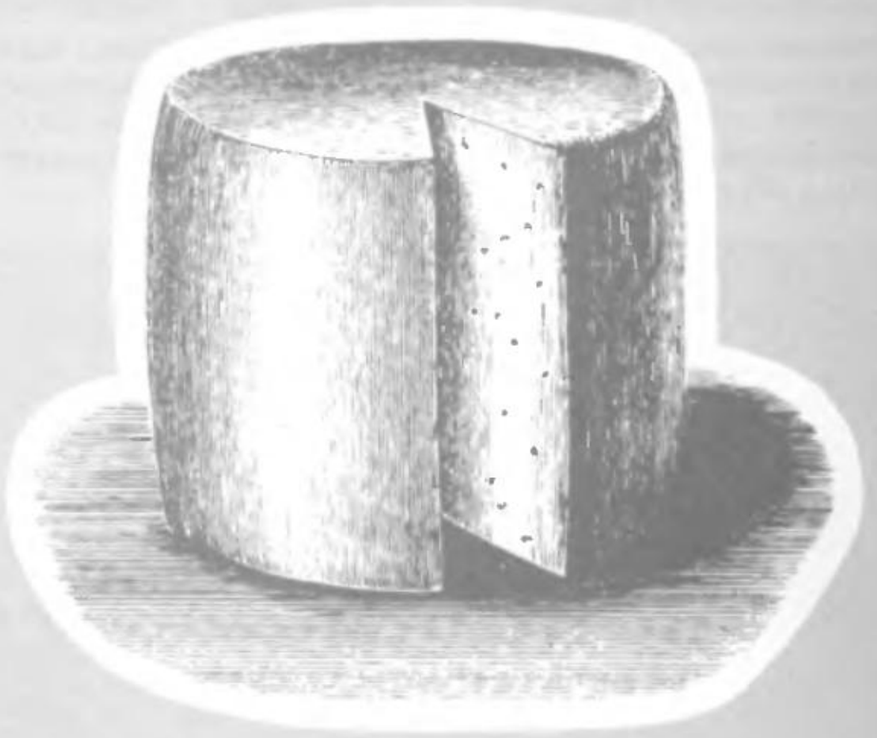
Идеальным местом для хранения сыра в домашних условиях является необогреваемый погреб или чулан с постоянной температурой от 10° до 15°Ц. Традиционным местом хранения является шкаф с проволочной сеткой, которая не ограничивает доступ воздуха и в то же время предохраняет сыр от мух. Сыры, хранящиеся в таких условиях, должны быть прикрыты влажной тканью. Если необходимо положить сыр в холодильник, то его надо держать в наименее холодной части холодильника — обычно на дне или в отделениях на дверце. Для предохранения от высыхания сыры в холодильнике должны быть плотно завернуты. Обычно для этих целей используют алюминиевую фольгу или специальную оберточную бумагу, хотя лучше всего сыр сохраняется в чистых, свежих листьях, например винограда или сладкого ореха, которые создают естественную влагу. Сыр следует вынимать из холодильника примерно за час до подачи на стол, чтобы он был комнатной температуры и обрел свой букет.

Подавая на стол блюдо с сырами, не забудьте предложить такой набор, который отвечал бы вкусам ваших гостей. Чтобы удовлетворить вкусы всех присутствующих, рекомендуется скомбинировать несколько сортов сыра, например, в таком сочетании: сыр полутвердого приготовления, такой, как *Чеддер*, *Кантал*, или *Грюйэр*, голубой сыр, козий сыр, очень мягкий свежий сыр и полумягкий сыр типа Камамбера. К сыру подаются хлеб, сухое печенье или фрукты в зависимости от вашего вкуса или вкуса гостей.

Вино, подаваемое к блюдам из яиц и сыру.

Считается, что вино не следует подавать к блюдам из яиц, хотя они прекрасно сочетаются друг с другом. Например, при приготовлении таких блюд, как фондю а-ля Контуаз (fondue à la Comtaise) (см. стр. 52) или «Яйца по-докторски» (см. рецепт на стр. 112), используется вино. Сухое белое вино является прекрасным дополнением к омлету или к сложному блюду из яйца. Так как яйца часто используются в сочетании с другими продуктами, то выбор вина зависит от гарнира или продукта, с которым готовится яичное блюдо. Красное вино прекрасно сочетается с яйцом-пашот в красном винном соусе (рецепт на стр. 91).

По контрасту гастрономическая связь между вином и сыром сильно преувеличена. Тонкий букет хорошего вина не будет прочувствован при сочетании с острым сыром, и явно в таком случае не почувствуется настоящий вкус не очень качественного вина, чем охотно пользуются виноторговцы, предлагая будущим покупателям острый сыр, прежде чем они попробуют вино среднего качества. Голубые сыры в особенности оказывают плохую службу красным винам; некоторые считают, что эти сыры хорошо сочетаются со сладкими винами типа портвейна — в Великобритании это вино обычно подается с сырами *Стилтон* или *Сотерн*.



Хорошее красное вино лучше сочетается с более мягкими деликатными сырами типа *Реблошон* (reblochon). *Чеширский* или *Сейнт-Нектар*. С другой стороны, сухие белые вина являются прекрасным дополнением к пикантным закусочным сырам и редко подаются в конце, когда предлагаются десертные сыры. Однако бывают и неожиданные исключения. Так, например, *Гевюрцтрамайнер* с его богатым фруктовым вкусом прекрасно сочетается с сильно ароматизированным сыром *Мюнстер*, а виноделы Сансерра с удовольствием запивают местные козьи сыры свежим и крепким вином. Таким образом, в этой сфере для гурманов открывается безбрежное поле для фантазии, которая не один раз доставит удовольствие.

Руководство по определению качества яиц

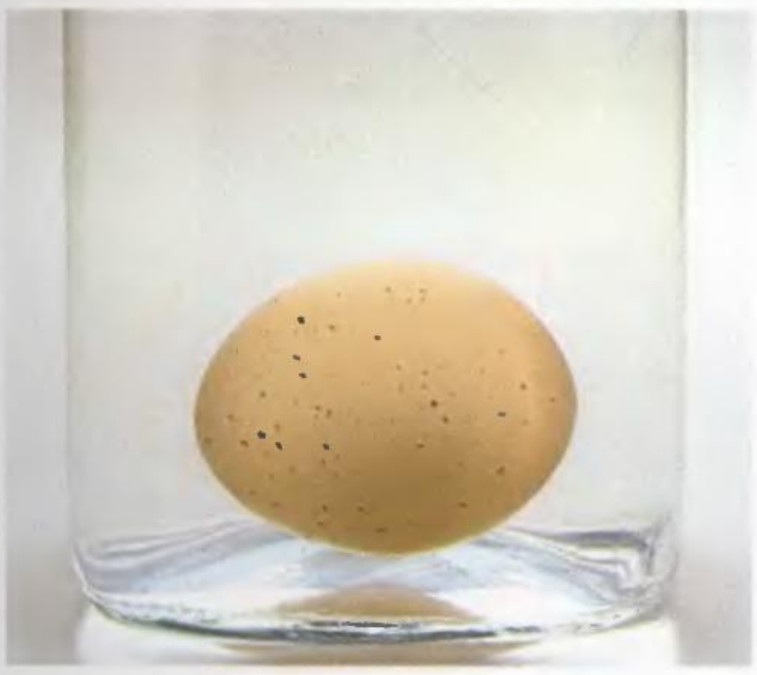
Яйца сильно варьируются в зависимости от свежести, размера и качества. Правильный учет этих факторов и понимание их влияния на конечный результат является залогом успешного приготовления яичных блюд.

Из трех вышеперечисленных компонентов труднее всего поддается определению свежесть яйца. Правила ЕЭС требуют, чтобы на всех коробках с яйцами стояла дата их упаковки (обычно это номерной код; так, неделя 1 означает первую неделю января). Но яйца могут быть снесены за неделю до упаковки. Один из способов примерного определения свежести яиц — это осторожно потрясти их около уха; действительно свежее яйцо не создает никакого шума; но вы услышите, как переливается внутри скорлупы содержимое не очень свежего яйца. Другой метод определения свежести показан для целых яиц в рамках внизу на этой странице, а для разбитых яиц в рамках на соседней странице.

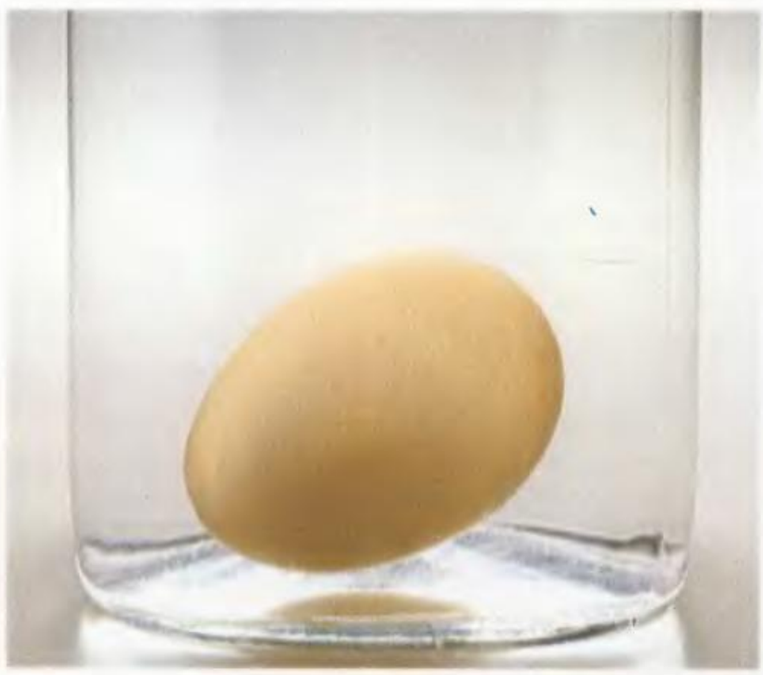
Тест на флотацию основан на том, что «плавучесть» яйца зависит от его свежести. Свежеснеченное яйцо заполняет всю скорлупу за исключением небольшого кармана с воздухом в тупой его части. Со временем вода испаряется через поры в скорлупе и воздушный карман увеличивается. В возрасте от двух до трех недель яйцо настолько сбалансировано, что оно будет стоять в стакане с водой тупым концом вверх. А через пять-шесть недель оно всплывет на поверхность, и в этом случае оно должно быть забраковано.

В то же время происходят химические изменения, которые делают как белок, так и желток более жидким. Эти из-

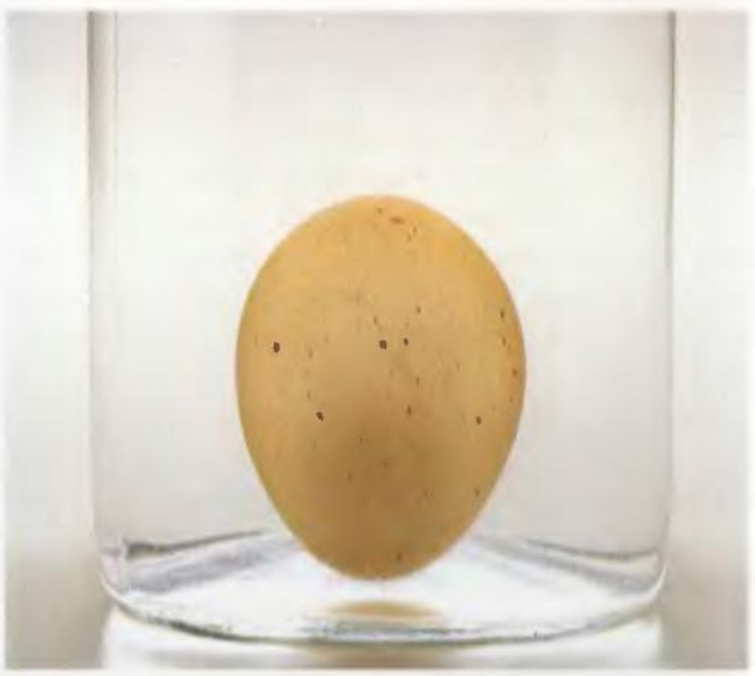
Равновесие: тест на свежесть.



Свежеснесенное яйцо. Чтобы определить возраст яйца, поместите его в стакан с водой. Свежеснесенное яйцо имеет очень маленький воздушный карман и поэтому относительно тяжелое, оно опускается и лежит плоско на дне.



Яйцо недельной давности. Воздушный карман, имеющийся в тупой части яйца, расширяется и придает яйцу плавучесть. Яйцо всплывает тупым концом вверх.



Яйцо двух-трех недельной давности. С возрастом воздушный карман настолько расширяется, что яйцо встает на острый конец перпендикулярно ко дну стакана.

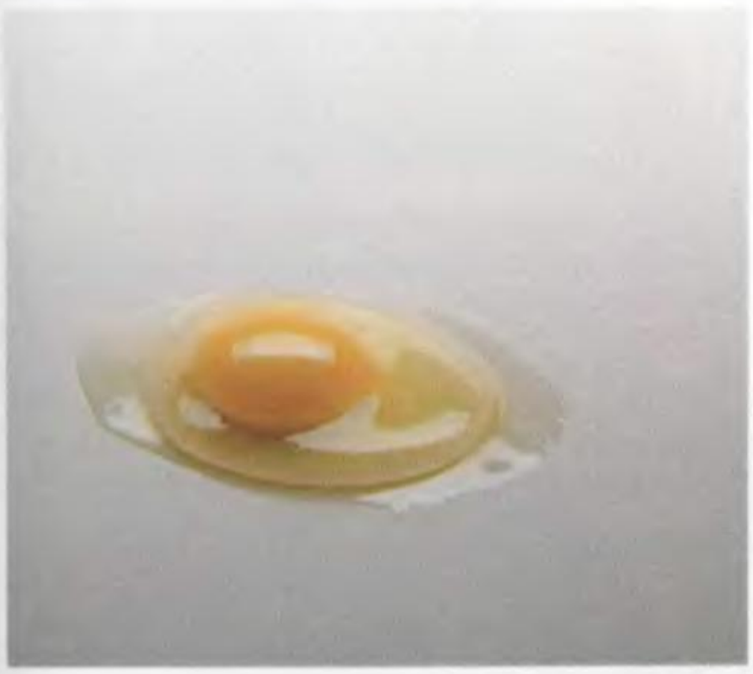
Калибровочные размеры яиц. Яйца разделяются по весу от размера 1 (самые тяжелые) — 70 г. и далее до размера 7 — менее 45 г.

менения в консистенции оказывают влияние на использование яиц в кулинарии. Плотный, хорошо центрированный желток и вязкий белок свежих яиц особенно хороши для приготовления пашотов и жарения. Для облупливания вареных яиц лучше использовать не совсем свежие яйца, так как содержимое только что снесенных яиц так плотно прилегает к пленке скорлупы, что эти яйца трудно чистить. Яйца двух- и трехнедельной давности, являющиеся не менее питательными, чем более свежие яйца, лучше использовать там, где внешний вид не имеет такого решающего значения — для запекания или в соусах.

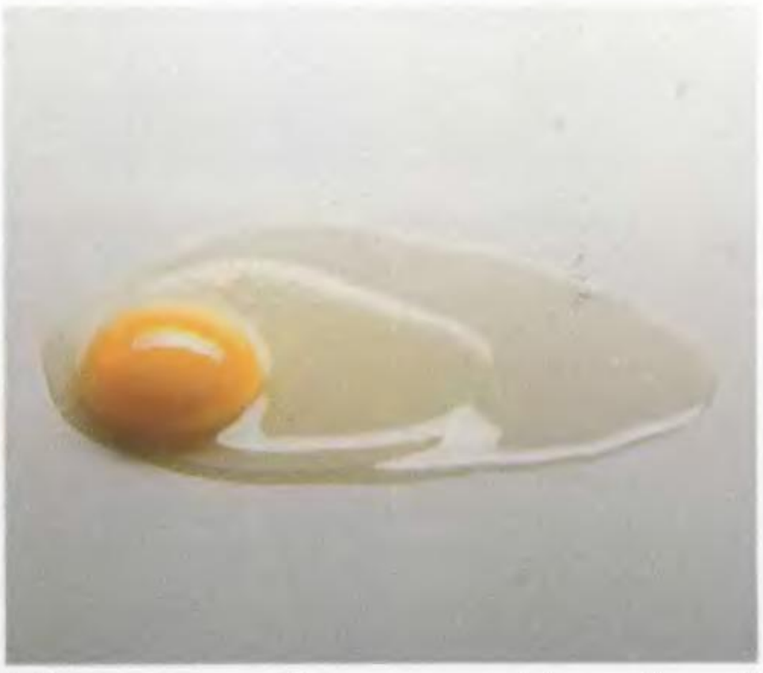
Яйца, какими бы свежими они ни были, должны правильно храниться в прохладном месте при постоянной температуре — идеально между 7° и 13°Ц или по крайней мере в самой теплой части холодильника. Поры в скорлупе яиц делают их доступными для проникновения внутрь запахов и бактерий из воздуха, поэтому необходимо держать яйца вдали от сильно пахнущих продуктов.

Размеры яиц регулируются калибровочной системой ЕЭС, основанной на весе (см. внизу страницы; основная масса продаваемых яиц обычно бывает 3-х и 4-х размеров. Яйца также квалифицируются по их качеству. Яйца класса «А», к которому относится большинство получаемых яиц, должны иметь чистую неповрежденную скорлупу и воздушный карман менее 6 мм в высоту. Яйца класса «Б» могут иметь загрязненную скорлупу и редко встречаются в продаже в магазинах. Яйца класса «В» продаются только для промышленного производства продуктов питания.

Определение возраста яиц



Свежеснесенное яйцо. Желток яйца имеет компактную, округлую форму. Он удерживается на месте в центре яйца с помощью вязкого, плотного слоя белка, окруженного небольшим более тонким слоем.



Яйцо недельной давности. Плотный слой белка становится более жидким, смешиваясь с внешним слоем белка. Желток сдвигается в сторону от центра.

Яйцо двух- и трехнедельной давности. Желток становится менее компактным и более плоским и широким. Яичный белок утончается и принимает водянистую консистенцию.

Искусство приготовления свежего сыра

Основные принципы сыроделания одинаковы как при приготовлении простейших свежих сыров, так и при создании различных вызревших сыров, показанных на последующих страницах. Основные принципы приготовления сыра показаны на примере свежего творожного сыра. (рецепт на стр. 166).

Первая ступень в сыроделании — с помощью молочнокислых бактерий сквасить молоко и створожить его, разделив его на творожную массу и сыворотку. Сырое молоко, содержащее такие бактерии, обычно не продается в магазинах. Общедоступное пастеризованное молоко специально нагревалось, чтобы убить все бактерии, включая молочнокислые. Те немногие бактерии, которые сохраняются в молоке после пастеризации, образуют сернистые соединения, не сквашивающие молоко, а вызывающие процессы гниения белков.

Чтобы сделать сыр из пастеризованного молока, необходимо внести в него соответствующие бактерии. Одним из источников этих бактерий является имеющаяся в продаже окультуренная пахта — побочный продукт, получаемый при сбивании масла и усиленный бактериями. Если небольшое количество пахты добавить в теплое молоко, бактерии начнут там быстро размножаться, и уже в течение дня в молоке появится необходимое количество бактерий, чтобы створожить молоко. Если вам не удастся достать пахту, то можно попытаться створожить молоко, добавив лимонную кислоту или уксус. Правда, этот способ менее надежен (рецепт на стр. 164).

Как только образуется творожная масса, ее надо отделить от сыворотки — это двухступенчатый процесс. Сначала на дуршлаг кладется кусок муслиновой ткани, туда выливается створоженное молоко.

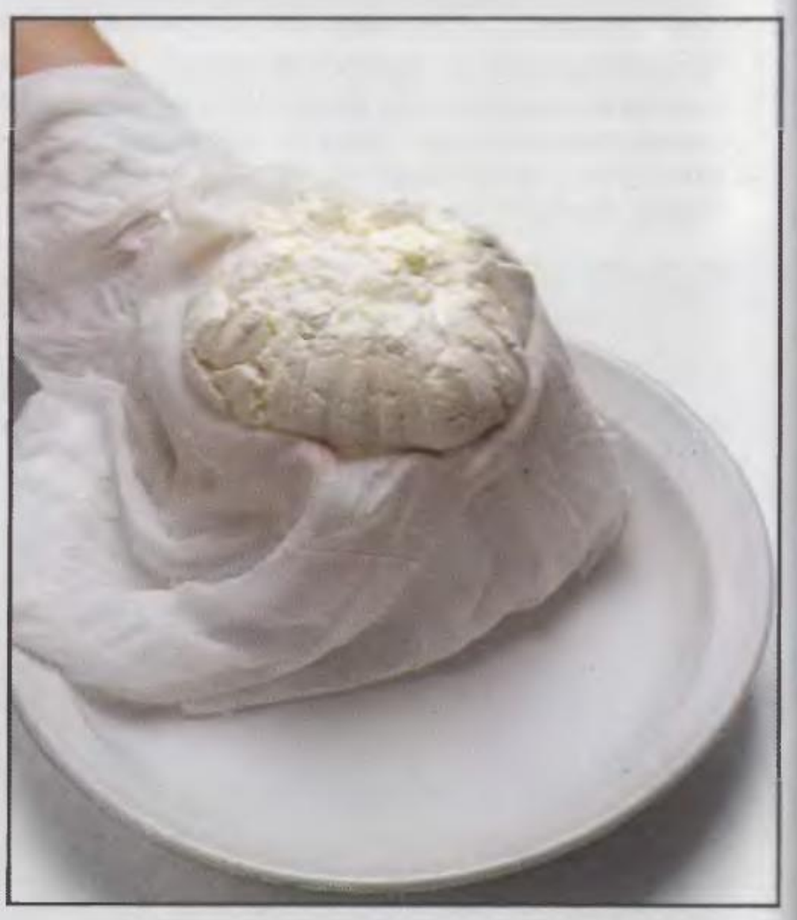
После того как большая часть сыворотки стечет, из ткани делают мешочек и подвешивают. Под влиянием собственного веса творог освобождается от остатков сыворотки. Когда масса приобретает твердую консистенцию, то мы получаем сыр, который уже можно есть. Если его не посолить, то надо съесть в тот же день, если посолить, то можно подержать его в холодильнике несколько дней.

Створоживание и осушение, показанные здесь, — основа для любого сыроделания. Но вместо того, чтобы съесть полученную массу в свежем виде, ее можно прогреть, положить под пресс, чтобы отжать больше сыворотки, запаковать в формы и оставить дозревать.

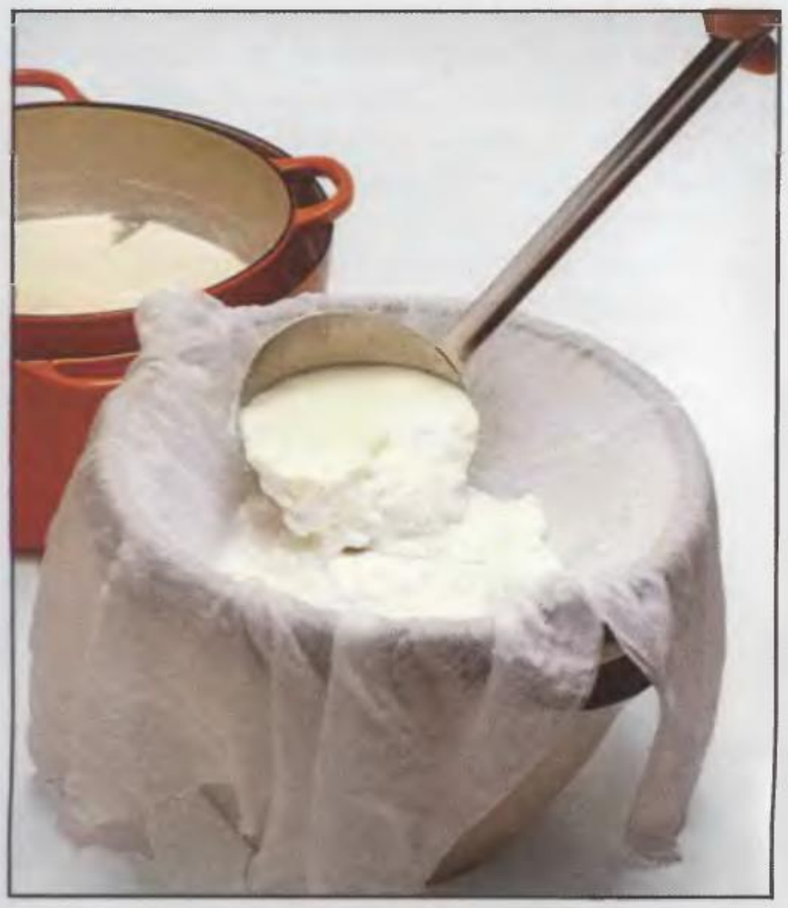
1 **Прогревание молока.** Нагрейте кастрюлю, наполовину заполненную водой. Проверьте температуру воды термометром для молока. Когда вода нагреется до 32°Ц, снимите кастрюлю с огня. Налейте молоко в эмалированную кастрюлю или кастрюлю из нержавеющей стали и поставьте на подставку в кастрюлю с водой. Измерьте температуру молока, и когда термометр покажет 27°Ц, влейте, помешивая, окультуренную пахту.

2 **Проверка консистенции творожной массы.** Оставьте полученную молочную смесь при комнатной температуре 18° и 21°Ц на 24 часа или до тех пор, пока плотный слой творожной массы не всплывет над сывороткой. Плотность массы проверяется ножом (см. вверху), если нож вынимается из массы чистым, значит, масса имеет нужную плотность.

6 **Последняя стадия осушения.** Подвяжите веревку к чему-нибудь, например, к крюку в потолке, так, чтобы мешок свободно висел как раз над миской, куда будет капать сыворотка. Мешок должен провисеть таким образом от 6 до 10 часов. Мешок следует снять два-три раза и проверить, равномерно ли происходит осушение, в случае необходимости надо соскрести массу с ткани в центр мешка.



7 **Развертывание сыра.** Когда масса станет твердой, снимите мешок, развяжите его и осторожно освободите ткань с сырной массы. Если сыр сразу не будет подан на стол, его следует выложить на тарелку, прикрыть и убрать в холодильник. Сыворотку можно выпить, слегка подсолив, или добавить сахара и смешать с фруктовым соком.



3 **Вычерпывание массы.** Обдайте кусок муслина кипящей водой, чтобы простерилизовать его, сложите его вдвое и уложите в дуршлаг. Поместите дуршлаг над глубокой миской. Аккуратно вычерпайте полученную массу на дуршлаг: осторожное обращение с массой на этой стадии обеспечивает равномерное осушение массы.

4 **Очищение муслина.** Накройте массу крышкой или куском ткани и оставьте на 5 часов, пока не начнет высыхать поверхность. Осторожно ложкой подвиньте с краев высохший творог к более влажной середине.

5 **Завязывание муслина.** Дуршлаг все еще находится над миской. Осторожно соедините все четыре конца ткани и образуйте мешок, внутри которого находится творог. Завяжите мешок веревкой, оставив один конец достаточно длинным, чтобы мешок можно было подвесить.

8 **Подача сыра на стол.** Подайте сыр без добавок. Можно осторожно раздвинуть вилкой середину и посолить и поперчить (справа). По желанию можно добавить ароматические травы и вбить немного сливок. Его можно также использовать при приготовлении какого-либо блюда, например, пикантной драчены (стр. 70).

Описание мягких сыров

В мире существуют сотни сортов мягких сыров, начиная с умеренного *Порт-Салюта* до ароматического *Гаперона* и с маслянистого *Брие* до влажных, рассыпчатых козьих сыров. Внизу на картинке показаны мягкие сыры, а индивидуально каждый сыр имеется в описании на стр. 16—17.

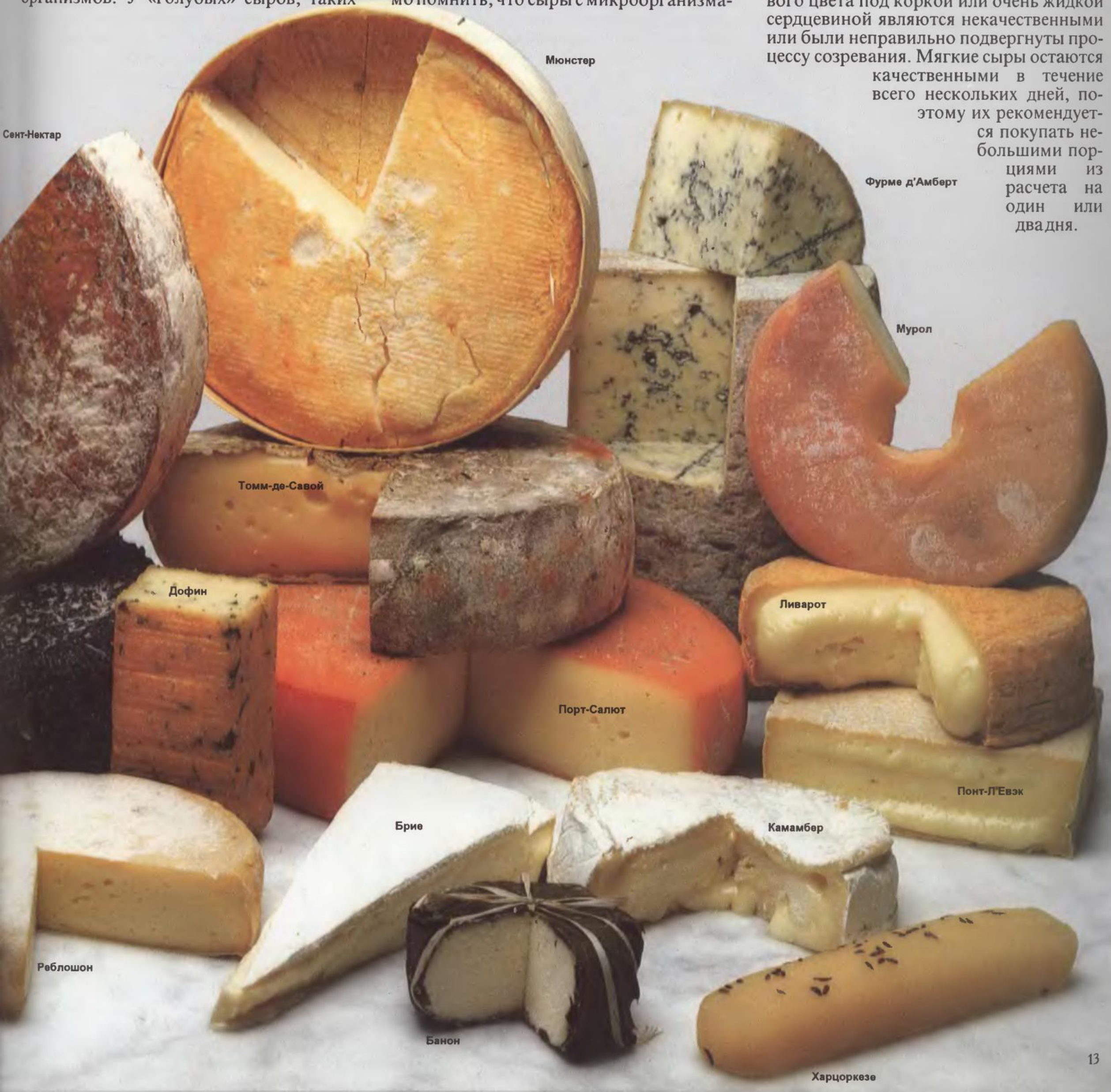
Мягкие сыры готовятся из коровьего, козьего и овечьего молока. Сыры из овечьего и козьего молока имеют специфический резкий привкус, хотя они варьируются от умеренного до очень сильного. Сыры из коровьего молока готовятся круглый год. Сыроварение из козьего и овечьего молока носит сезонный характер, и так как период лактации падает на самые теплые месяцы года, то эти быстро созревающие сыры в зимнее время оказываются не в лучшем виде.

Мягкие сыры обязаны своей структурой высокому содержанию жидкости — в результате не совсем полного отделения сыворотки от творожной массы. Поэтому производство мягких сыров происходит при умеренной температуре, и для отделения сыворотки применяется небольшое давление или не применяется совсем. В отличие от простых творожных сыров (стр. 10) все сыры, о которых здесь идет речь, подвергались дозреванию; и их индивидуальные качества появились в результате воздействия на них плесени или бактерий, появившихся в период созревания.

Мягкие сыры можно сгруппировать в зависимости от специфических микроорганизмов, которые на них воздействуют. Так называемые сыры «с цветущей коркой» — *Брие, Камамбер* и многие сыры из козьего молока покрыты сверху толстым

белым пушистым слоем пенициллиновой плесени. Сыры «с мытой коркой», к которым относится *Понт-Левек* и *Ливарот*, регулярно протирались тканью, смоченной в рассоле или в другой жидкости, например в сидре или вине, чтобы поддерживать влажность и мягкость сыра, а также способствовать росту поверхностных микроорганизмов. У «голубых» сыров, таких как *Стилтон* и *Рокфор*, сине-зеленая плесень — часто искусственно добавляемая — распространяется от центра через небольшие трещинки, которые остаются в сыре после слабого отжатия сыворотки; отверстия, проделанные в сыре, помогают плесени распространяться равномерно.

При выборе мягких сыров необходимо помнить, что сыры с микроорганизмами на поверхности зреют с поверхности в глубь сыра, в то время как созревание *голубых* сыров идет из центра, где развивается плесень, к поверхности. Недозревший *Брие* имеет твердую, мелообразную сердцевину, а не вызревший *Стилтон* не имеет возле корки голубых прожилин. Сыры с запахом аммиака, с отсутствием коричневого цвета под коркой или очень жидкой сердцевиной являются некачественными или были неправильно подвергнуты процессу созревания. Мягкие сыры остаются качественными в течение всего нескольких дней, поэтому их рекомендуется покупать небольшими порциями из расчета на один или два дня.



Описание твердых сыров

В царстве сыров термин «твердый» применяется к таким различным сырам, как хорошо выдержанный *Пармезан*, настолько плотный, что его трудно резать ножом, или крошащийся *Каэрфилли* или эластичный *Груйэр*. Ниже приводятся рисунки различных твердых сыров, а через страницу дается их подробное описание.

Твердые сыры отличаются от мягких (*стр. 12—13*) своим более низким содержанием влаги — менее 50%. Сухость сыра достигается путем более тонкого нарезания творожной массы, варения его при относительно более высокой температуре и более длительного содержания под прессом — все это способствует полному удалению сыворотки. Сухость сыра, а также его твердость достигаются и благодаря более длительному созреванию. Например, трехмесячный *Гоуда* может быть отнесен к разряду полумягких сыров, в то время как годовалый *Гоуда*, без сомнения, является твердым сыром.

Известная группа твердых сыров, таких как *Эмментальский* и *Груйэр*, варятся при относительно высокой температуре — около 55°Ц и поэтому называются вареными сырами. Нагревание и последующее пребывание под высоким давлением создают плотную, но податливую текстуру. Группа бактерий, которая традиционно используется при варке этих сыров, как в *Эмментальском*, вызывают химические изменения, при которых вы-

свобождается углекислый газ. Находясь внутри зреющего сыра, пузырьки газа создают типичные для сыра дырки. Большинство других твердых сыров при приготовлении нагреваются до 40°Ц, эти сыры известны как пастеризованные сыры. После пастеризации некоторые из этих сыров сильно прессуются, например, *Чеддер*, другие, как, например, *Каэрфилли*, прессуются слегка.

При варке сыров *Проволоне* и *Бурриано* вместо прессования творожную массу погружают в теплую сыворотку и мешают до тех пор, пока она не делается эластичной и достаточно податливой, чтобы придавать ей необходимые формы. Сыры такого типа называются «пластично-творожными» сырами.

В отличие от всех других сыров *Гьентост* готовится не из творожной массы, а из сыворотки, которая уваривается до плотной пасты. Сладкий вкус и коричневый цвет *Гьентоста* получаются в результате уваривания естественного молочного сахара — лактозы — до степени карамели. При покупке твердых сыров интересуйтесь их возрастом. Если вам хочется иметь сыр с умеренным вкусом и податливой структурой, выбирайте более молодые сыры, более выдержанные сыры являются более острыми и хорошо натираются на терке. Чем суше сыр, тем дольше он хранится. Большой кусок сыра *Пармезан* может храниться месяцами.

Словарь европейских сыров

На этих страницах дается описание 70 сортов сыра, оно знакомит вас с разнообразием имеющихся в продаже сыров. Такие специальные термины, как «стартер» и «цветущая корка», были объяснены на предыдущих страницах введения. Все нижеприведенные сорта сыра приготовлены из коровьего молока, если нет специальной оговорки.

Содержание жира в сыре определяет его эластичность и жирность, но имеет меньшее значение, чем содержание влаги, которая определяет степень твердости или мягкости сыра.

Сыры, описываемые здесь как маленькие, обычно продаются целиком, а сыры средние и большие продаются по весу, хотя у вас иногда может возникнуть желание купить целый среднего размера сыр. Формы, приданные сыру, являются наиболее типичными. Однако некоторые сорта сыра имеют различные формы.

Поскольку невозможно описать тонкие вкусовые различия отдельных сыров, единственный способ познакомиться с ними — это их попробовать.

Аппенцелл. Твердый, вареный, прессованный швейцарский сыр в форме круга среднего размера. Содержание жира в нем до 50%, пропитан белым вином или сидром и обработан травами и пряностями во время созревания.

Баннон. Французский сыр из козьего молока, пропитанный бренди и выжимками. Традиционно он изготавливается в форме небольшого цилиндра, который может быть обернут листьями каштана. Иногда он имеет форму бруска с пикантностями наверху.

Бель Паэзе. Мягкий с обмытой коркой итальянский сыр с содержанием жира от 45 до 50%. Он продается как диск среднего размера, упакованный в фольгу с торговой маркой. Сыр обладает плотной маслянистой консистенцией и неострым вкусом.

Бле Д'Овернье. Голубой французский сыр с острым вкусом, в форме короткого цилиндра среднего размера. Тонкая корка сыра покрыта фольгой.

Бле-де-Бресс. Голубой французский сыр с 50% содержанием жира в форме цилиндров различных размеров. Маслянистый по структуре и относительно слабый для «голубого» сыра.

Боеренкаас. Твердый, слегка прессованный голландский сыр в форме большого круга. Он готовится только на фермах, из сырого не пастеризованного молока. Внутри глянцевитой оранжево-коричневой корки находится сыр со вкусом ореха.

Бофорт. Твердый, вареный, прессованный французский сыр в форме большого круга, подобно сырам *Эмментальскому* и *Грюйэру*, но жирнее, с 50% содержанием жира. Имеет узкие трещины, а не дырки.

Брие. Мягкий, непрессованный французский сыр с содержанием жира не менее 45%, имеющий форму диска среднего размера. Цветущая корка имеет пушисто-белый цвет с красноватыми пятнами, и, если сыр правильно вызрел, он имеет однородную маслянистую структуру и необычайно тонкий вкус.

Брусс. Мягкий, недозрелый французский сыр из овечьего молока с содержанием жира 45%, на Корсике его называют brocciu или brocio. Творожная масса высушивается в корзине, которая и дает форму этому сыру. Иногда его солят и сушат. См. *Рикотта*.

Буррино. Твердый, пластино-творожный итальянский сыр. Он имеет форму маленькой тыквы, внутри которой находится кусочек сбитого из остатков жира в сыворотке масла. «Качетто» очень похож на него, только он не имеет внутри масла.

Валенсей. Французский сыр из козьего молока, изготовленный в форме пирамиды с плоским верхом и припудренный угольной пылью. См. *Козий*.

Гаперон. Мягкий, прессованный французский сыр с содержанием жира 30%. Это маленький сыр в форме купола, готовится из пахты или снятого молока, с добавлением чеснока.

Горгонзола. Голубой итальянский сыр, среднего размера, цилиндрической формы с 50% жирностью и мягкой сливочной консистенцией.

Гоуда. Твердый, прессованный голландский сыр с содержанием жира 48%, имеет форму круга среднего размера. Плотной консистенции. У молодого сыра вкус мягкий, однако с возрастом он становится более ярко выраженным.

Грюйер. Большой в форме колеса, твердый, вареный, прессованный швейцарский сыр с ореховым вкусом, гладкой, плотной структурой и широко разбросанными маленькими дырочками.

Гьетост. Твердый норвежский сыр приготовленный из сыворотки, уваренной до плотной, похожей на помадку массы. По цвету эта масса коричневая и имеет сладковатый вкус, который получается в результате варки и превращения молочного сахара в карамель. Он содержит сливки и 10% или более козьего молока и имеет 38% жирности. Продается прямоугольными брусками.

Датский Голубой. Содержит до 60% жира. Сыр среднего размера, готовится в виде цилиндров, прямоугольных и квадратных брусков. Он покрыт зелено-голубыми прожилками, имеет жирную консистенцию и обладает острым вкусом.

Двойной Глостер. Английский сыр, размером от среднего до большого, цилиндрической формы, твердый, прессованный, окрашен растительной краской. Консистенция гладкая и твердая, а вкус хорошо сбалансирован.

Дерби. Большой, цилиндрический, твердый, прессованный английский сыр с плотной структурой и мягким вкусом. Шалфейный «дерби» приправлен мелко нарезанными шалфейными листьями и зелеными вкраплениями.

Деревенский сыр. Традиционно деревенский сыр — это свежий творожный сыр, в который добавлен сычуг, готовится примерно так же, как творожный сыр (*см. на стр. 10*). Коммерческий деревенский сыр готовится из творога, сделанного из снятого молока, нагреваемого, чтобы сделать творог твердым и плотным, с добавлением сливок. Содержание жира очень низкое — обычно около 4%.

Дофин. Мягкий, непрессованный французский сыр с 50% содержанием жира и обмытой коричневой коркой; чаще всего его изготавливают в виде квадратной булки. Этот сыр родственен сыру *Маройлес*, приправленному эстрагоном и перцем.

Камамбер. Мягкий, непрессованный французский сыр с содержанием жира от 45 до 50%. Это — небольшой диск с цветущей коркой и маслянистой структурой.

Кантал. Твердый, прессованный французский сыр в форме большого цилиндра с сероватой коркой и мягким светло-желтым нутром.

Каэрфилли. Сыр среднего размера, цилиндрический, твердый, слегка прессованный, свое происхождение ведет из Уэльса, но сейчас производится главным образом в Англии. Имеет слоистую структуру и легкий соленый привкус.

Кефалотири. Твердый, вареный греческий сыр, готовится из овечьего или козьего молока. Имеет форму цилиндра среднего размера, содержание жира от 40 до 45%.

Козий сыр. К этой группе относятся любые сыры, приготовленные из козьего молока. Как начальный этап для большинства козьих сыров используется свежий творожный сыр (стр. 10). Сыр может быть слегка прессован или не прессован совсем до того, как его поместят в небольшие формочки. Характер сыра зависит главным образом от его возраста. Вначале они мягкие, но по мере созревания они становятся более твердыми, приобретают различные поверхностные плесени и более острый вкус. В продажу они могут поступать на любой стадии их созревания. Некоторые козьи сыры покрывают угольной пылью, в этом случае поверхность сыра приобретает матовый, сине-черный цвет.

Конте. Твердый, вареный, прессованный французский сыр. Похож по форме, вкусу и структуре на *Грюйэр*. И, как *Грюйэр*, он имеет «глазки».

Кротен-де-Шавиньол. Маленький, цилиндрический французский сыр из козьего молока, традиционно хранится до зимнего времени, когда его едят: несколько месяцев созревания делают его сухим и острым на вкус. См. *Козий*.

Куломьер. Мягкий французский сыр с цветущей коркой, содержание жира 45—50%. Похож на *Брие*, но меньше размером.

Лангрес. Мягкий, непрессованный французский сыр. Готовится как маленькие конуса с плоским верхом с гладкой, мытой оранжево-красной коркой.

Лейден. Твердый, прессованный голландский сыр с содержанием жира от 20 до 40%. Корка покрыта воском и имеет штамп с изображением двух скрещенных ключей. Сыр приправлен зернами тмина.

Ливарот. Мягкий, непрессованный французский сыр, жирность от 40 до 50%, маленькой, цилиндрической формы с глянцевитой, мытой оранжево-коричневой коркой, иногда с полосками цвета болотной травы. Обладает сильным запахом и острым пикантным вкусом.

Лимбергер. Мягкий, непрессованный сыр бельгийского происхождения, сейчас изготавливается в Германии, жирность от 30 до 40%. Сыр среднего размера, прямоугольной формы с желто-коричневой коркой. Сыр имеет едкий запах гнили, на вкус острый.

Маруалес. Мягкий, непрессованный французский сыр, с жирностью от 45 до 50%. Квадратный сыр среднего размера с глянцевитой оранжево-коричневой коркой и крепким вкусом.

Мисост. Любой норвежский сыр из сыворотки, например *Гьетост* (см.)

Мозарелла. Мягкий, квашенный итальянский сыр с жирностью от 40 до 50%. Обычно изготавливается из коровьего молока. Первоначально изго-

тавливался из молока буйвола и был более интересным по вкусу. Изготавливается в виде небольших шариков, которые хранятся в ванне с водой. Когда он свежий, то имеет нежную губчатую структуру, но очень скоро становится резинообразным.

Муроль. Мягкий, прессованный французский сыр. Изготавливается в виде небольших дисков с отверстием в центре размером 5 см. Мягкий на вкус, с мытой розоватой коркой.

Мюнстер. Мягкий, маленькой цилиндрической формы непрессованный сыр, изготавливается во Франции и Германии, содержание жира от 45 до 50%. Имеет форму плоского диска, продается в коробках, запах сильно гнилостный.

Пармезан. Твердый, вареный, прессованный итальянский сыр, жирность 32%, изготавливается в виде больших цилиндров. Выдерживается от 2-х до 3-х лет, а то и дольше. Наиболее старые и твердые сыры употребляются в натертом виде. Молодые *Пармезаны* — прекрасные столовые сыры.

Пекорино. Группа твердых, вареных, прессованных итальянских сыров, с жирностью около 38%, изготавливаемых в виде больших цилиндров, из овечьего молока. Имеет гранулированную структуру и острый вкус. Обычно используется в кулинарии в натертом виде. Римский *Пекорино*, сардинский и сицилийский изготавливаются соответственно под Римом, в Сардинии и на Сицилии. Похожие сыры изготавливаются из козьего и коровьего молока и их называют просто «Римские».

Понт Л'Эвек. Мягкий, прессованный французский сыр, с содержанием жира 50%, имеет форму небольших квадратов и обычно продается в коробках. Корка мытая золотистого цвета. Сыр мягкий, с сильным запахом и тонким вкусом.

Порт-Салют. Мягкий, прессованный французский сыр с жирностью от 45 до 50%. Изготавливается в форме круга среднего размера. Имеет тонкую, мытую оранжевого цвета корку и жирное желтого цвета нутро. Структура эластичная, мягкий, маслянистый вкус.

Проволонь. Твердый итальянский сыр из пластичного творога с жирностью от 44 до 47%. Изготавливается в самых различных формах и размерах. На его золотисто-желтой корке имеются следы веревок, на которых его подвешивали. Сыр гладкий и сливочно-белый. *Проволонь Дольче* не подвергается созреванию и имеет достаточно мягкий вкус; Пикантный Проволонь дозревается для получения более ярко выраженного вкуса.

Пульньи-Сент-Пьер. Французский козий сыр в форме пирамиды с плоским верхом. См. *Козий.*

Реблошон. Мягкий, слегка прессованный французский сыр с 50% содержанием жира. Имеет форму маленького диска и обычно продается в коробках. Мытая корка розово-белая, нутро бледное и имеет ярко выраженный сливочный вкус.

Рикотта. Мягкий итальянский сыр, приготовленный из коровьей или овечьей сыворотки, в наше время к сыворотке добавляют цельное молоко. Жирность варьируется от 20 до 30% в зависимости от количества добавленного цельного молока. Обычно это незрелый мягкий сыр с неострым вкусом, имеет форму корзины, в которой он осушался, или форму шаров, высушенных для натирания на терке.

Римский. См. *Пекорино.*

Рокфор. Голубой французский сыр, приготовленный из овечьего молока. Цилиндры подвергаются дозреванию в известковых пещерах. Обычно сыр завернут в фольгу. Терпкий и острый вкус, структура маслянистая.

Саже Дерби. См. *Дерби.*

Самсое. Твердый вареный прессованный датский сыр, среднего размера, имеет форму круга или квадрата, с маленькими или средними «глазками» и с мягким вкусом.

Сансерре. Французский сыр из козьего молока, имеет форму конуса с плоским верхом. См. *Козий.*

Сент-Марселлин. Мягкий французский сыр с 50% содержанием жира, изготавливается из коровьего или козьего молока. Имеет форму небольшого диска. На корке развивается серо-голубая плесень. Иногда этот сыр известен как *Томм де Сейнт-Марселлин.*

Сент-Мауре. Французский козий сыр в форме полена. См. Козий.

Сент-Нектар. Мягкий, прессованный Французский сыр, имеющий форму колеса среднего размера и естественную сероватую корку, по которой разбросаны желтые и красные пятна плесени. Имеет тонкий вкус.

Селлес-сюр-Шер. Французский сыр из козьего молока, имеющий форму конуса с плоским верхом, покрытый снаружи угольной пудрой. См. *Козий.*

Сливочный сыр. Любой свежий мягкий сыр, приготовленный из сливок или смеси сливок и молока. Содержание жира в сливочном сыре должно быть не менее 45%; если же сыр содержит 65% жира, то его называют «двойной сливочный сыр». Сливочный сыр обычно готовится с сычугом, так же как и со стартером; при приготовлении двойного сливочного сыра сливки просто сквашиваются с помощью стартера и затем осушаются.

Стилтон. Голубой английский сыр с 55% содержанием жира. По форме это цилиндр среднего размера, равномерно покрытый голубыми прожилками. Структура твердая, но маслянистая.

Стракчино. Это название используется как для группы мягких итальянских сыров, так и для названия жирного мягкого белого сыра прямоугольной формы с 50% содержанием жира. Едят его очень свежим.

Таледжио. Твердый, прессованный итальянский сыр с 48% жирностью. По форме это квадрат среднего размера с грубой серо-розовой коркой и кремового цвета нутром. Обладает богатым вкусом.

Творожный сыр. Любой мягкий, свежий сыр, приготовленный из свернувшегося молока и высушивания части сыворотки из полученной творожной массы. Содержание жира варьируется между 4 и 18%.

Тильзит. Твердый, прессованный сыр, производимый в Германии, Швейцарии и Скандинавии. Сыр с податливой структурой, имеющий форму среднего размера круга или буханки, иногда имеет внутри маленькие отверстия. Вкус пикантный, слегка кислый. Иногда добавляют семена тмина.

Томм-де-Савуа. Мягкий, прессованный французский сыр с жирностью от 20 до 40%, готовится в форме круга среднего размера. Обладает грубой серой коркой с ярко-красными и желтыми точками. Нутро желтое с податливой структурой и ореховым вкусом. Вариант *Томм-о-Марк-де-Резин* — сыр покрытый винными выжимками.

Уэнслейдейл. Твердый, прессованный английский сыр. В форме цилиндра среднего размера, вырабатывается в двух видах: белый и голубой. Белый сыр — рыхлый со свежим чистым вкусом. Голубой *Уэнслейдейл* — богатый и маслянистый.

Фета. Мягкий, непрессованный греческий сыр с содержанием жира около 40%. Готовится из молока коровы, овцы или козы или из их смеси. Белый бескорковый сыр, имеет форму прямоугольных брусков и обычно содержится в рассоле до момента продажи. Вкус слегка острый и совершенно соленый.

Фонтина. Твердый, вареный, прессованный итальянский сыр с содержанием жира от 45 до 50%. По форме это круг среднего размера, корка покрыта тонким слоем воска. Внутри имеются мелкие «глазки», структура гладкая, имеет сладковатый ореховый вкус.

Фриезе Нагелькаас. Твердый, прессованный голландский сыр, с содержанием жира от 20 до 40%. Круг среднего размера, приправлен гвоздикой или сочетанием гвоздики с тмином.

Фурма д'Амбер. Цилиндрический голубой французский сыр среднего размера. Серая корка покрыта часто пятнами красной и желтой плесени. Обладает богатым, пикантным вкусом.

Харцеркезе. Маленький мягкий немецкий сыр с 10% содержанием жира. Студенистый, слегка кислый на вкус сыр готовится в виде брусков или дисков, часто посыпан тмином.

Чеддер. Твердый, прессованный английский сыр, сейчас известен во всем мире. Сыр крупной цилиндрической формы. Молодой сыр имеет бледную окраску и неострый вкус. С возрастом окрас делается более интенсивным, а вкус более острым.

Чешир. Твердый, прессованный английский сыр, имеет форму высокого цилиндра, существует в трех видах: белый, красный (окрашен растительными красителями) и голубой. Белые и красные *Чеширы* не острые, солоноватые и несколько рассыпчатые. Голубой *Чешир* богаче по вкусу, с голубыми прожилинами, появившимися в течение длительного созревания.

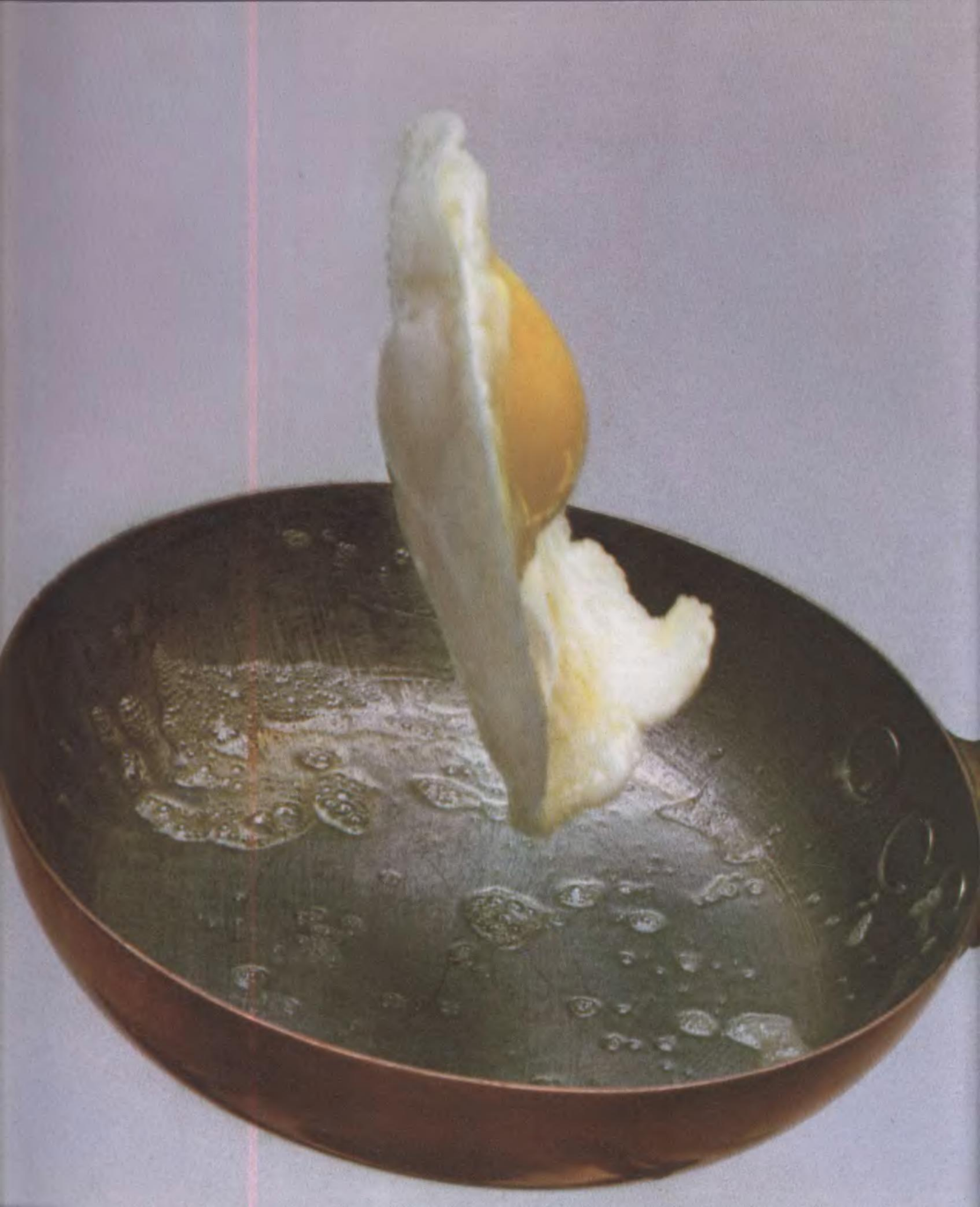
Шабишу. Французский сыр из козьего молока, сформированный в маленький цилиндр или конус с плоским верхом. См. *Козий.*

Шаурсе. Мягкий французский сыр среднего размера цилиндрической формы с содержанием жира от 45 до 50%. Неострый сыр, с мягкой белой цветущей коркой и мягким нутром.

Эдам. Твердый, прессованный голландский сыр с содержанием жира до 40%. *Эдам* — круглый, среднего размера сыр, для экспорта покрывается воском. Имеет достаточно эластичную консистенцию, не острый на вкус, однако с возрастом делается более острым.

Эдельпильц. Немецкий сыр среднего размера, голубой, цилиндрической формы с пикантным вкусом.

Эмменталь. Твердый, вареный, прессованный швейцарский сыр. Производится в форме огромных кругов, весом до 80 кг. Имеет характерные отверстия или «глазки», часто величиной с черешню, и отличительный не острый, сладковатый вкус.



1

Особенности изготовления блюд из целых яиц

Основные методы

Два типа жарки на сковороде
Ширринг: двухступенчатая техника.
Жарка на сильном огне для получения хрустящей корочки.
Варка всмятку для подачи в скорлупе.
Варка вкрутую: необходимость точного соблюдения времени.
Хорошие результаты при варке яиц без скорлупы.
Преимущества запекания в духовом шкафу.

Необходимо помнить, что работа с целыми яйцами, то есть которые не разбиты до кулинарной обработки, независимо от того, жарите ли вы их, варите, готовите яйцо-пашот или запекаете, требует очень внимательного обращения с температурой нагревания. При низких температурах белки становятся кремообразными, а желтки влажными, в то время как при высоких температурах белок делается резинообразным и появляется риск получения твердого желтка. В остальном методы приготовления имеют мало общего и зависят от повара.

Если вы жарите яйца на мелкой сковородке с тонким слоем сливочного или растительного масла, то главная задача заключается в том, чтобы поджарить верх и низ одновременно. Это достигается с помощью крышки, которая отражает жар вниз на поверхностный слой (см. *стр. 20*). Альтернативой является перевертывание яиц или с помощью лопаточки или путем подбрасывания, как показано на картинке рядом. Вариантом такой жарки является «ширринг» — двухступенчатый способ: вы поджариваете низ в небольшом количестве жира наверху, а затем ставите сковородку в духовку для запекания верха (*стр. 21*).

При приготовлении яиц в большом количестве масла или жира проблема неравномерного приготовления решается просто путем полного погружения яйца в жир. Искусство глубокой жарки заключается в том, чтобы в конечном результате белок равномерно окутывал желток от пережаривания (*стр. 22*).

Варка отличается от других способов приготовления яиц тем, что сам процесс приготовления скрыт, так как яйцо находится в скорлупе. Поэтому для получения необходимых результатов важную роль играет время; время варки варьируется от 3 минут — для яиц всмятку, которые едят из скорлупы (*стр. 23*), — до 10—12 минут для яйца вкрутую (*стр. 24*).

Яйца-пашот варятся в горячей воде без скорлупы на очень медленном огне, движение бурлящей воды может испортить форму яйца. Самым лучшим способом контроля за температурой является следующий: довести воду до сильного кипения и, прежде чем выливать яйцо, выключить огонь. Кастрюля закрывается крышкой; кастрюля и ее содержимое сохраняют достаточно тепла, чтобы через несколько минут получилось яйцо-пашот (*стр. 26*). Это блюдо следует готовить только из свежайших яиц, в этом случае белок сам укутает хорошо центрированный желток.

Форма не является большой проблемой, когда яйца запекаются, так как в этом случае они обычно запекаются в специальных емкостях, часто в маленьких порционных посудинках, известных под названием реймкинз или кокотницы. Одним из преимуществ этого способа является то, что другие ингредиенты, такие как овощные пюре, могут готовиться в той же посуде, что и яйца. Хотя запеченные яйца готовятся в плите, яйца в кокотницах могут быть также приготовлены наверху на водяной бане (*стр. 28*).

Подкинутое со сковороды жареное яйцо переворачивается в воздухе и ложится на горячую сковороду недожаренной стороной. Как только нижняя стороны поджарится, стремительным движением руки яйцо подбрасывается на сковороде. Перевернувшись, нижняя часть яйца в течение нескольких секунд дожаривается, и полужидкий белок становится твердым.

Быстрая жарка в небольшом количестве жира

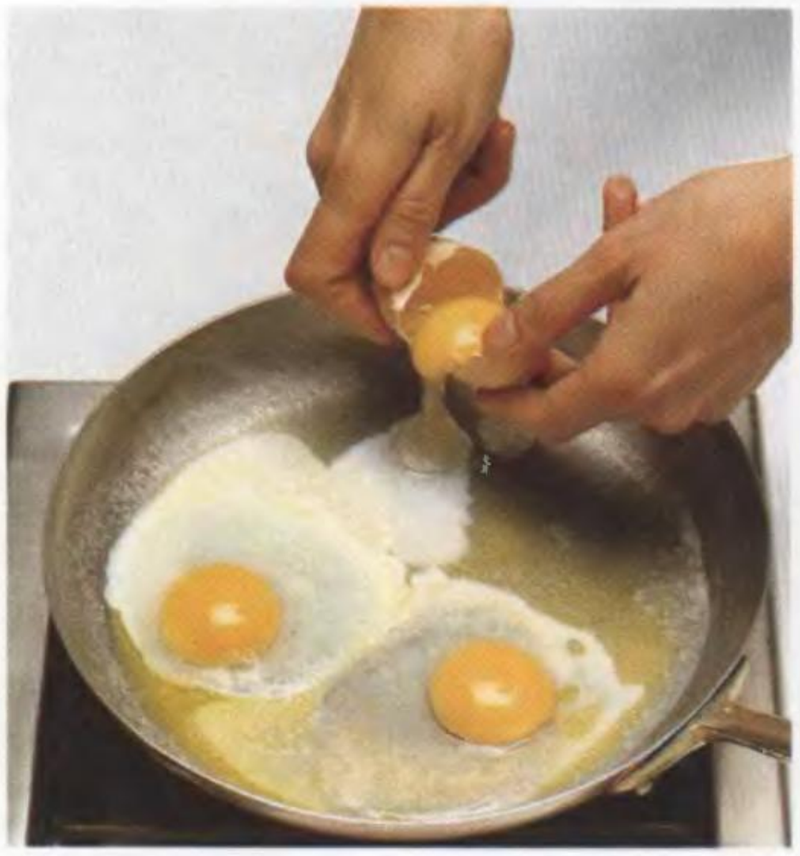
Когда яйца жарятся в небольшом количестве жира, жар направлен на них только из одного источника — снизу. Задача повара сделать так, чтобы верх яйца был готов одновременно с низом, чтобы слой белка вокруг желтка поджарился прежде, чем сгорит низ. Поливая жиром из ложки на яйца, вы поможете жариться верхней части. Кроме того, вы можете накрыть сковородку крышкой, что будет способствовать отражению жара вниз, как показано на картинках справа.

Кроме того, вы можете в середине жарки перевернуть яйцо, таким образом и верх и низ войдут в контакт с горячей поверхностью сковороды (справа внизу). Для вас может быть легче перевернуть яйца с помощью лопаточки, как сделано здесь; но многие повара предпочитают переворачивать яйца путем подбрасывания, как показано на *стр. 18*. Так как одновременно подбросить или перевернуть несколько яиц на одной сковороде трудно, то лучше это делать с одним или с двумя яйцами.

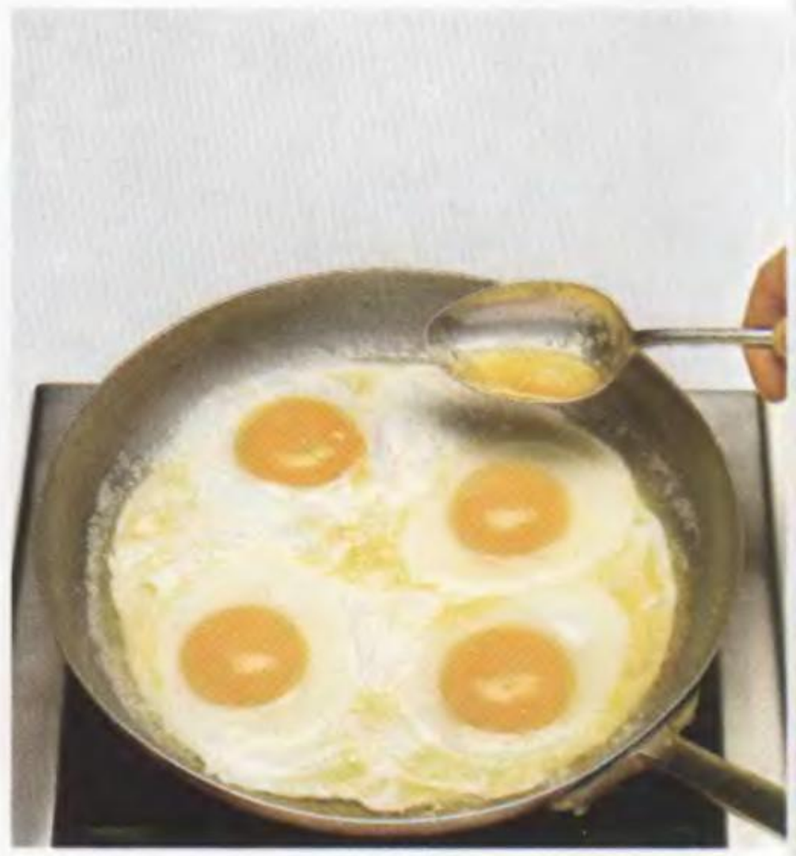
Какой бы метод жарки вы не избрали, вы должны вылить яйца на сковороду, как только жир нагреется, и не допускать, чтобы он сгорел и испортил вкус готового блюда. Свежий вкус только что распущенного сливочного масла хорошо сочетается со вкусом яиц, то же самое касается растительного масла или жира от бекона. Большинство поваров разбивают яйца прямо в жир на сковородке, но некоторые предпочитают разбить яйца на отдельную тарелку, а затем вылить их на сковородку, так что, если желток случайно лопнет, яйцо может быть использовано для других целей. По желанию, после того как яичница будет готова, вы можете добавить на сковородку растопленного сливочного масла, смешать его с уксусом или лимонным соком и получить простейший соус (*рис. 4 на стр. 21 внизу*).

Еще один из способов жарения яичницы — ширринг: вы начинаете жарить яичницу на плите и затем ставите сковороду в разогретую духовку (*в рамке на стр. 21*) или в гриль. Для этого способа хорошо подходят обливные сковородки на одно или два яйца. Перед тем как поставить сковороду в духовку, можно полить яйца сливками, что обогатит их вкус и придаст им особую нежность.

Отражение тепла с помощью крышки



1 **Разбивание яиц.** Поставьте сковородку на маленький или средний огонь, растопите достаточное количество сливочного масла, чтобы хорошо покрыть им дно сковороды. Как только масло распустилось, вылейте на сковороду столько яиц, сколько может уместиться на ней свободно, до 4-х яиц на сковородке диаметром 30 см. (наверху).



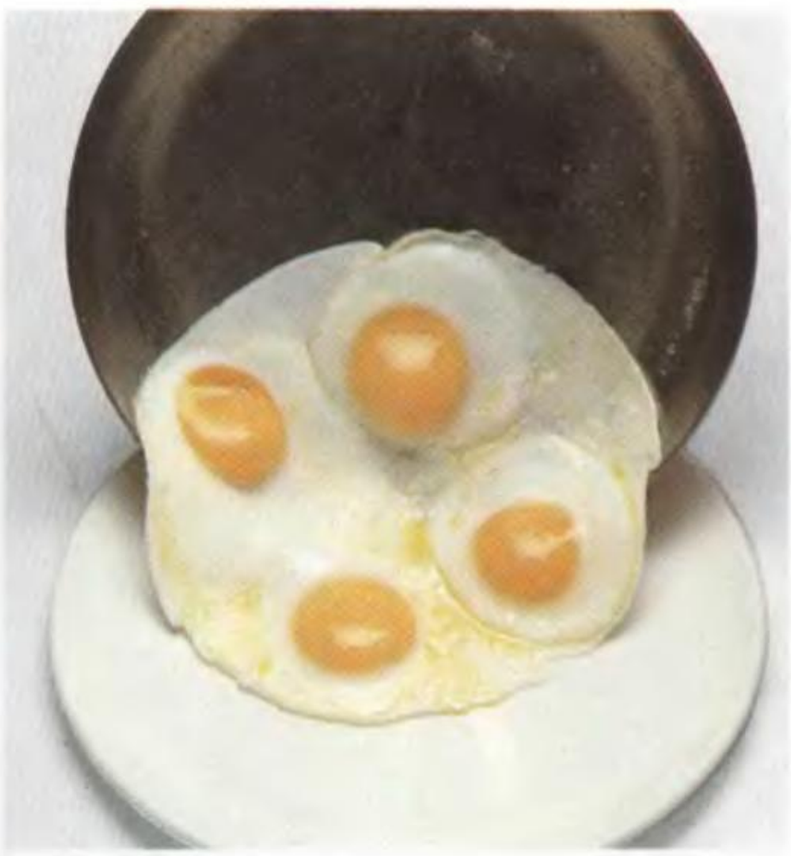
2 **Поливание яиц маслом.** Когда все яйца вылиты на сковороду, слегка наклоните ее, соберите ложкой лишний жир, полейте верх яичницы два или три раза, чтобы она начала жариться. Если сковорода очень мелкая и трудно собрать жир, то растопите масло на другой сковороде и полейте яичницу.

Перевернутые яйца с простым соусом

1 **Выпускание яйца на сковородку.** Растопите сливочное масло на небольшом огне, пока оно не запенится. Разбейте яйцо в горячее масло (рис. 1 наверху). Или разбейте яйцо на отдельное блюдечко и осторожно выпустите его на сковородку (наверху). Подержите яйцо на огне примерно 1 мин., пока не поджарится нижняя сторона.

2 **Переворачивание яичницы.** Подведите лопаточку под яичницу так, чтобы захватить желток и как можно больше белка. Слегка приподнимите лопаточку и поверните ее боком, чтобы яйцо соскользнуло обратно на сковородку желтком вниз.

3 **Закрытие сковороды крышкой.** Чтобы лучше прожарился толстый слой белка, окружающий каждый желток, прикройте сковородку плотно прилегающей крышкой, чтобы жар отразился на поверхность яиц. Через минуту снимите ее. Яичница готова, если схватились белки. Желток должен оставаться мягким и блестящим.

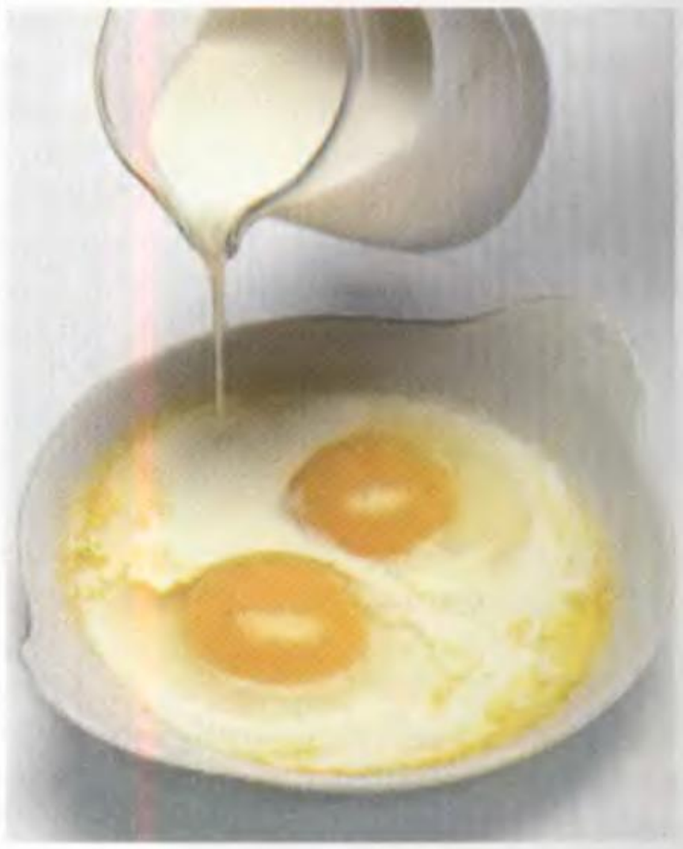


4 **Подача яичницы.** Снимите сковороду с огня. Осторожно потрясите сковороду, чтобы отлепить яичницу, и наклоните ее, чтобы яичница соскользнула на подогретую тарелку. По вкусу посолите и поперчите. Подавайте сразу же.

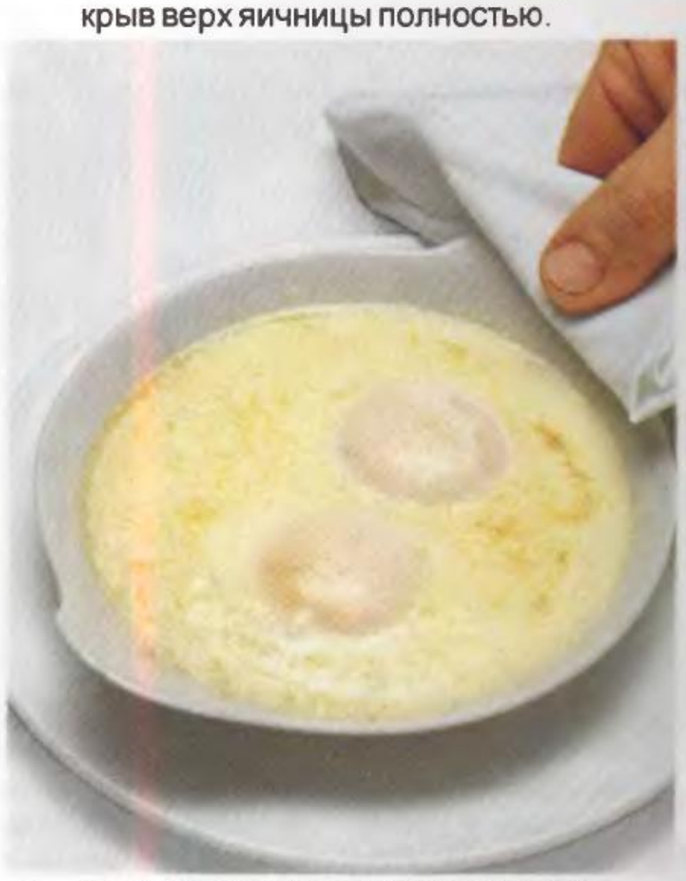
3 **Вываливание яичницы на тарелку.** Подержите яичницу на огне еще несколько секунд, чтобы поджарился белок вокруг желтка, затем снимите сковороду с огня. Слегка тряхните сковородку, чтобы яичница соскочила на подогретую тарелку (наверху).

4 **Простой соус из сока со сковороды.** Включите маленький огонь. Добавьте на сковороду, где жарилась яичница, еще немного сливочного масла и, когда оно запенится, добавьте капельку уксуса. Несколько секунд мешайте эту смесь, а затем вылейте на яичницу (наверху). Подавать на стол сразу же.

Запекание в духовке



1 **Добавление сливок.** Поставьте обливную сковородку на средний огонь, если сковородка керамическая, положите на огонь огнеупорную прокладку. Растопите достаточное количество сливочного масла, чтобы хорошо смазать сковороду, затем вбейте яйца. Жарьте примерно 1 мин., пока не поджарится низ, снимите с огня и залейте сливками, покрыв верх яичницы полностью.



2 **Подача яичницы.** Поставьте сковороду в предварительно нагретую до 180°Ц духовку на 4 или 5 мин., пока белки не уплотнятся равномерно. Выньте сковородку из духовки и поставьте на тарелку, чтобы не испортить стол (наверху).

Жарение во фритюре: сильный огонь для получения хрустящего белка

Погруженные в горячее масло яйца готовятся быстро — примерно за 1 минуту. Способ этот требует навыка, поэтому следует погружать одновременно не более одного яйца. Так как жарение проводится на сильном огне, белок должен окутать желток, как только яйцо погружается в кипящее масло.

Чтобы сохранить естественный вкус яйца, следует употреблять растительные масла с нейтральным вкусом (например, масло земляного ореха или кукурузное), но если использовать оливковое масло, блюдо получит фруктовый привкус. Сливочное масло не подходит для этого блюда, так как оно горит при высокой температуре, необходимой для фритюра.

Масло должно быть горячим. Если часть белка не полностью погружена в масло, а яйцо уже свернулось, полейте из ложки горячим маслом, чтобы оно равномерно испеклось.

Яйцо готово, когда белок станет хрустящим и начнет становиться коричневым. Готовое блюдо следует посолить и поперчить и подавать как есть, а можно его использовать как часть какого-то сложного блюда (*стр. 38*).

1 **Жарение белка.** В глубокой сковороде нагрейте примерно на 1 см растительного масла, чтобы оно было горячим, но не дымилось. Разбейте яйцо в кипящее масло и тут же погрузите его в масло путем покачивания сковороды. С помощью ложки высвободите часть белка со дна сковороды (наверху слева). Осторожно накройте белком желток, так чтобы желток оказался между двумя слоями белка (наверху справа.). Белок защитит желток от жара растительного масла и воспрепятствует его пережариванию.

2 **Осушение яйца.** Когда белок окажется твердым и начнет становиться коричневым, выньте яйцо из кипящего масла с помощью перфорированной ложки. Позвольте лишнему маслу стечь в сковородку. Потом положите яйцо на бумажное полотенце. Промокните остатки масла с верхней части яйца также бумажным полотенцем.

3 **Подача яйца.** Приправьте яйцо по вкусу и сразу же подавайте. В данном случае — на куске хлеба, помазанном маслом с одной стороны и поджаренном в духовке. Если хотите, можете украсить яйцо веточками петрушки, поджаренными в течение нескольких секунд в масле из-под яйца и высушенными на бумажном полотенце.

Варка всмятку: яйцо, поданное в скорлупе

Простейший способ приготовить яйцо — опустив его в горячую воду, — представляет для повара только одну сложность: время пребывания яйца в воде. Время, тем не менее, должно определяться точно, так как все готовится быстро и полминуты могут сыграть существенную роль в изменении структуры яйца.

Очевидно, что точное время варки яйца частично зависит от его размера. Большое яйцо варится всмятку за 4 минуты, в то время как маленькие яйца — за 3 минуты. Свежесть яйца также имеет значение. Компактный белок свежего яйца варится на минуту дольше, чем более щелочной белок менее свежего яйца. Необходимо также помнить, что охлажденное яйцо, взятое из холодильника, варится на одну-две минуты дольше, чем яйцо, находившееся при комнатной температуре. (Никогда не следует варить яйца прямо из холодильника; резкая смена температуры может вызвать трещины в скорлупе.)

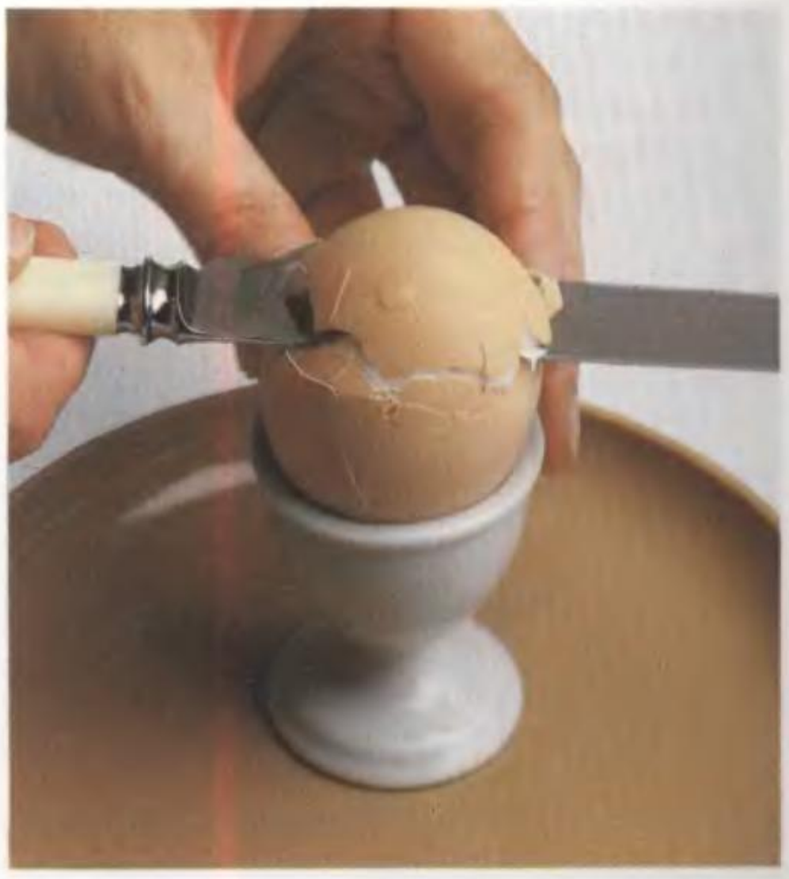
Хотя вполне возможно начать варить яйца в холодной воде (стр. 24), но легче определять точное время варки, если опустить яйца в закипающую воду (рис. 1 справа). Если вы варите несколько яиц одновременно, вы можете синхронизировать время начала варки, опустив их одновременно в воду в проволочной сетке. Если не хотите, чтобы все яйца сварились одновременно, вы можете вынимать их по одному ложкой с прорезью по мере их готовности.

Вода должна кипеть медленно. Бурное кипение приведет к тому, что белок переварится снаружи и будет плотным и кожистым, в то же время кипящая вода увеличивает опасность того, что яйца побьются друг о друга в кастрюле.

Когда яйца готовы, их следует открыть немедленно, иначе внутренним теплом они будут продолжать вариться. Яйца могут подаваться в скорлупе в специальных подставках, или их можно осторожно вылить из скорлупы в чашку и добавить сливочное масло и пряные травы.

В качестве альтернативного метода, но более медленного, можно варить яйцо следующим образом: вскипятить воду в кастрюле, снять ее с огня и положить туда яйца, накрыть их крышкой. В зависимости от размера яиц они будут готовы через 6—10 минут. Так как яйца варятся при относительно низкой температуре, то белок получается мягким; этот способ называется варка на легком огне — «коддлинг».

1 **Варка яиц.** Доведите воду в кастрюле до кипения. Уменьшите огонь так, чтобы вода слегка булькала. Положите яйца в проволочную корзину и осторожно опустите яйца в воду. Заметьте время варки яиц с того момента, как они опущены в воду.



2 **Вскрытие яиц.** Выньте яйца, после того как они варились необходимое время. Поместите каждое яйцо в рюмочку для яиц. Придерживая яйцо в рюмочке, сильно ударьте лезвием ножа по скорлупе в том месте, где она достаточно широкая, чтобы вошла ложечка, И срежьте верхушку (наверху). В качестве альтернативы можно постучать ложечкой по верхушке яйца, чтобы разбить скорлупу, и затем кончиком ложечки открыть яйцо.

3 **Подача яиц.** Снимите крышки с каждого яйца и соберите остатки скорлупы, которая может попасть в яйцо. Посолите и поперчите яйцо по вкусу, а по желанию можно добавить кусочек сливочного масла. К яйцам могут подаваться тоненькие кусочки хлеба или тосты, которые можно окунать в мягкий желток.

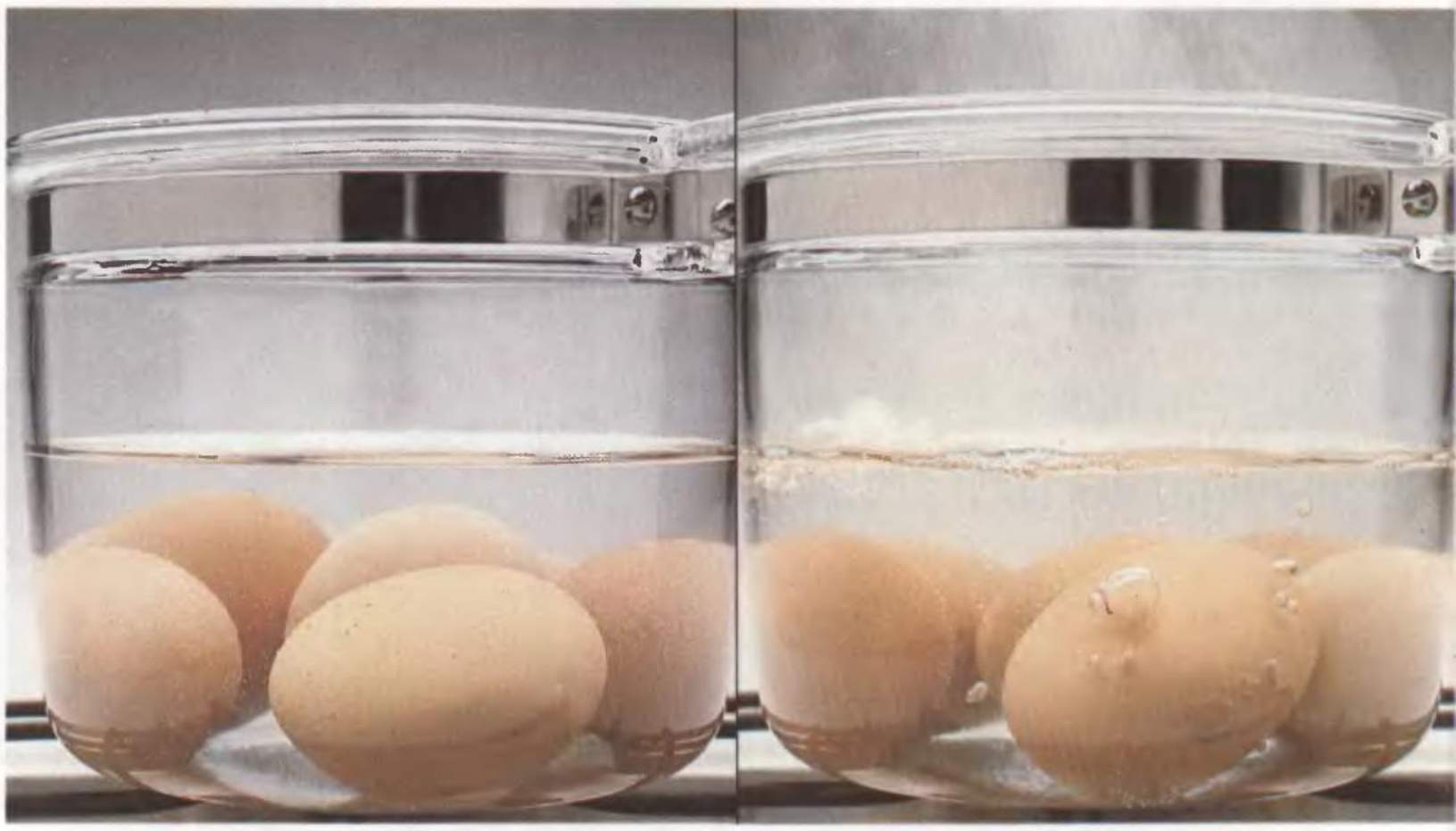
Варка яиц для подачи без скорлупы

Сваренные вкрутую, очищенные яйца являются удобным гарниром или существенным элементом сложных блюд (*глава 2*). Яйца могут быть сварены всмятку или вкрутую в зависимости от того, как они будут использованы.

Лучшие яйца для очистки — это трех- четырехдневные яйца. Белок свежеснесенных яиц плотно прилегает к пленке скорлупы, через несколько дней они начинают сморщиваться, облегчая очистку. Вместо того, чтобы погрузить в кипящую воду, как показано на стр. 23, можно погрузить их в холодную воду, которую следует довести до небольшого кипения на среднем огне (рис. 1 справа). Хотя для такого способа не требуется точного времени, этот метод снижает риск трещин в скорлупе из-за внезапного изменения температуры в начале готовки. На относительно умеренном огне белок получается более нежным. При этом способе замечать время следует с момента закипания.

Яйца, которые варят для того, чтобы их очистить, очень разнообразны, начиная с яйца с мягким желтком — яйцо-моллет из французской кухни, оно взаимозаменяемо с яйцом-пашот в сложных блюдах, до яйца вкрутую, которое легко режется и рубится. Не переварите яйца: если яйцо положить в холодную воду и варить в кипящей воде более 10 минут, яйцо становится жестким и бесцветным. Данное время и то, которое приведено в рамке рядом, относятся к яйцу размера 2. Приготовление подобным образом больших яиц размера 1 потребует немного больше времени, более мелкие яйца варятся значительно быстрее. Вычтите минуту из времени, указанного для каждой ступени готовности, если вы варите яйца 3 и 4 размеров, и до двух минут для более мелких яиц.

После того как яйца сварились, их следует погрузить в холодную воду, чтобы остановить процесс варения и охладить их для дальнейшей работы. Очистка от скорлупы, хотя и не сложное дело, требует осторожного обращения, особенно для мягких яиц-моллет, которые легко повреждаются. Рекомендуется очищать яйца сразу же перед употреблением, так как скорлупа предохраняет белок от высыхания, но яйца можно держать в течение нескольких часов и без скорлупы в сосуде с холодной водой, что позволяет сохранять белок влажным.



1 **Варка яиц.** Поместите яйца свободно в кастрюлю. Залейте их большим количеством воды и поставьте на средний огонь (наверху слева). Заметьте время с момента закипания воды, когда пузырьки начинают подниматься со дна (наверху справа). Убавьте огонь, чтобы вода кипела слегка, когда яйца поварились необходимое время, выньте их из кастрюли и немедленно погрузите в холодную воду, чтобы остановить процесс дальнейшей варки.

Степени готовности яйца при варке

Через 3 минуты. Если вы положили яйца в холодную воду и варили 3 минуты после закипания воды, белки сварятся только частично, а желтки останутся мягкими. Это так называемые яйца моллет (в мешочек) из французской кухни. Если вы положили яйца в горячую воду, то для получения яйца в мешочек варите их 6 минут.

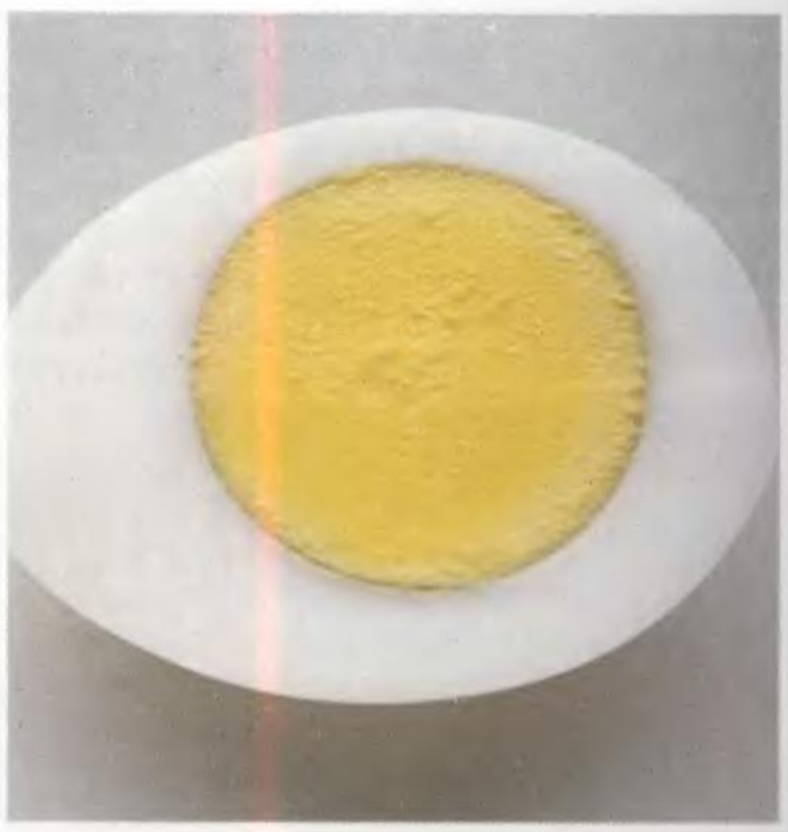
Через 4 минуты. Белок полностью затвердел, так же как и часть желтка, хотя его середина все еще мягкая и темно-желтого цвета. С этим яйцом легче работать и очищать его, чем с яйцом моллет. Его можно употреблять так же, как и яйцо, сваренное вкрутую. Если вы положили яйца в кипящую воду, их следует варить 8 минут.

2 **Разбивание скорлупы.** Осторожно держите яйцо в одной руке и аккуратно обстучите его тыльной стороной ложки или ручкой ножа (наверху), позаботьтесь, чтобы не испортить яйцо. Правильно треснутая скорлупа будет липнуть к внутренней мембране и легко может быть очищена с поверхности белка.

3 **Удаление скорлупы.** Осторожно снимите разбитую скорлупу с белка, стараясь захватить и снять прилегающую к белку мембрану. Смойте оставшиеся кусочки скорлупы, погрузив яйцо в воду. Если очищенные яйца немедленно не требуются, положите их в холодную воду, чтобы не высох белок.

Через 6 минут. И желтое и белок достаточно затвердели, хотя середина желтка остается еще нежной. Такое яйцо можно порезать на четвертинки, нарезать кружочками или мелко порубить, оно сохраняет достаточно естественной влаги, чтобы его можно было использовать в приготовлении последующего блюда. В кипящей воде яйцо варится 10 минут.

Через 10 минут. Желток и белок хорошо сварены, и желток имеет бледно-желтый цвет. Это классическое яйцо, сваренное вкрутую и используемое для фарширования (*стр. 40*) и как гарнир к холодным блюдам. Порубленное или нарезанное, оно может опять нагреваться в каком-либо соусе (*стр. 42*). Чтобы сварить яйцо вкрутую, положив его сразу в кипящую воду, требуется 12 минут.



Эффект переваривания. Если варить яйца более 10 минут, положив их в холодную воду, или 12 минут, если они положены в кипяток, то белок становится резиновым, а желток сухим и крошится. Элементы желтка и белка взаимодействуют, и вокруг желтка появляется зеленоватое кольцо — явный признак того, что яйцо переварено.

Яйца в мешочек без скорлупы: варка путем погружения

Для успешного приготовления яиц-пашот (яйца в мешочек без скорлупы) обязательно требуются очень свежие яйца. Выпущенные в горячую жидкость, белки яиц старше одной недели окажутся растянутыми и тонкими и переварятся, в то время как белки свежеснесенных яиц компактно обернутся вокруг желтка и аккуратно сварятся. Для приготовления таких яиц не требуется никакой специальной посуды, а только тяжелая сковорода с крышкой. Большинство сковородок для приготовления яйца-пашот, так называемые «пашотницы» имеют небольшие углубления для яиц, и яйцо в них готовится паром, а не погружением.

Жидкость, в которой варится яйцо без скорлупы, снизит свою температуру, как только в нее выльют яйцо. Поэтому чем больше сковорода, тем лучше.

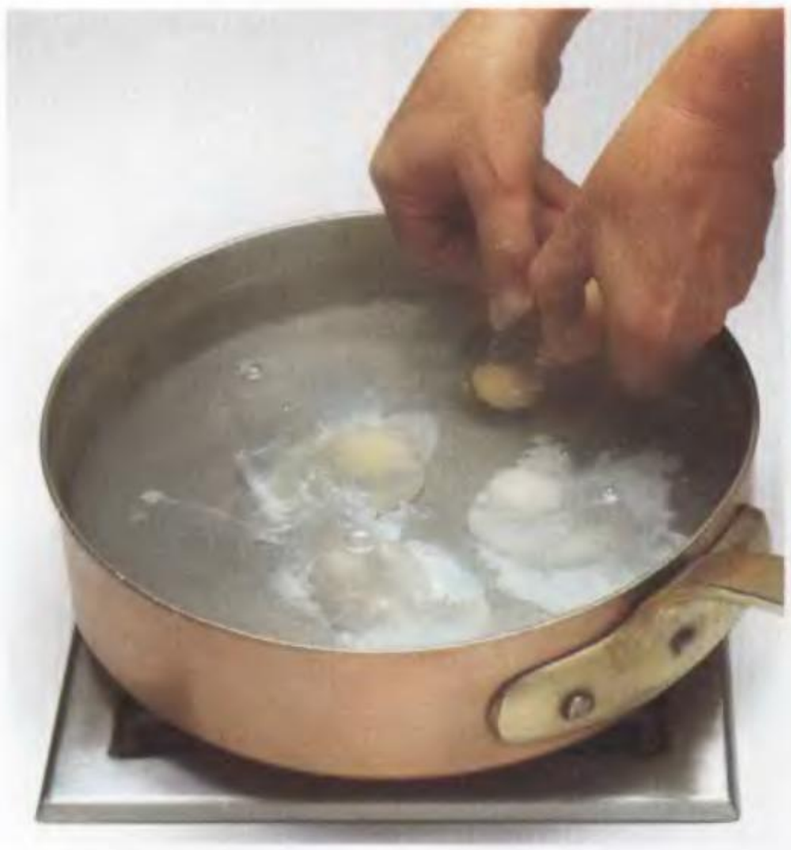
Обычная жидкость для приготовления яиц-пашот вода, хотя для этого можно использовать также молоко, бульон или вино. В них можно добавить сливочное масло и муку и сделать соус, чтобы подать его с яйцами. Что бы вы ни взяли для варки яиц, жидкость должна кипеть на очень маленьком огне, более сильный огонь приведет к тому, что белок будет резиновым и может способствовать прилипанию белка ко дну сковороды. Самый удобный способ следующий: доведите жидкость до кипения, выключите огонь, прежде чем опустить яйцо, и закройте крышкой, чтобы сохранить тепло.

Многие повара раскручивают ложкой кипящую жидкость так, чтобы образовалась небольшая воронка, прежде чем опрокинуть туда яйцо. Концентрическое движение бурлящей воды позволяет сделать яйцо более компактным. Этот метод следует применять при приготовлении не очень свежих яиц.

Как только яйца готовы, опустите их в холодную воду, чтобы они не варились дальше.

Яйца можно подать сразу же, добавив простой соус из трав и сливочного масла (*стр. 27*, рецепт на *стр. 88*). Если вы собираетесь использовать эти яйца в каких-либо сложных блюдах (*стр. 38*), положите яйца обратно в холодную воду, чтобы они оставались влажными, перед употреблением подогрейте их, опустив в горячую воду.

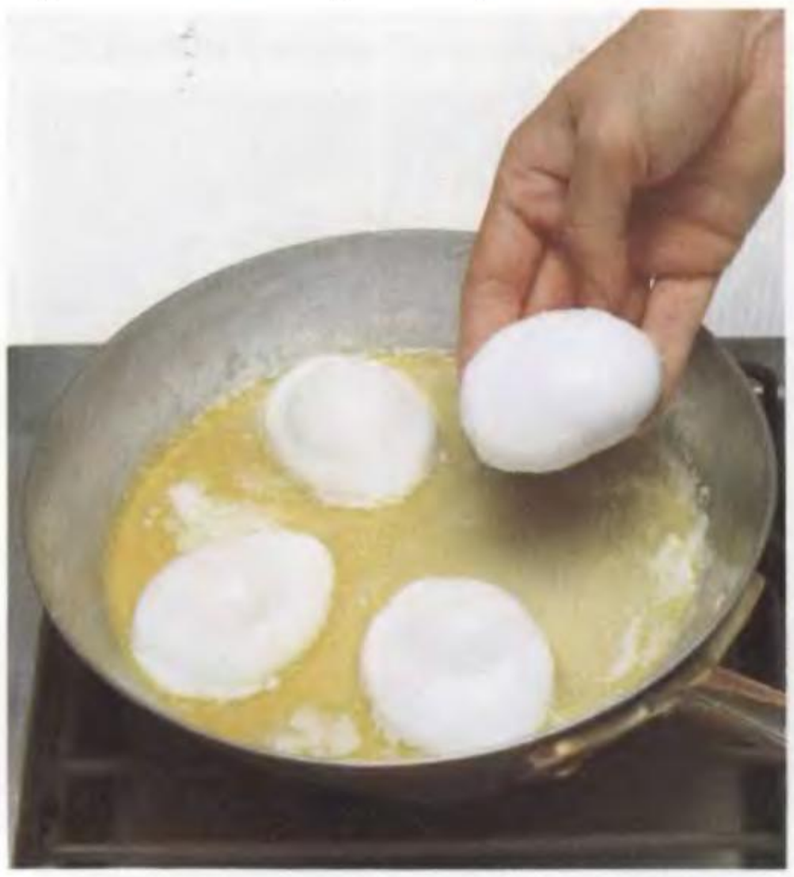
Обеспечение компактной формы



1 **Разбивание яиц.** В мелкую сковороду сотэ следует налить от 5 до 7 см несоленой воды и довести до кипения. Погасите огонь и сразу же вылейте яйца. Чтобы белок не очень растекался в воде, разбивайте яйца непосредственно в воду. Открывайте обе половинки над водой, чтобы яйцо компактно скользнуло в воду.

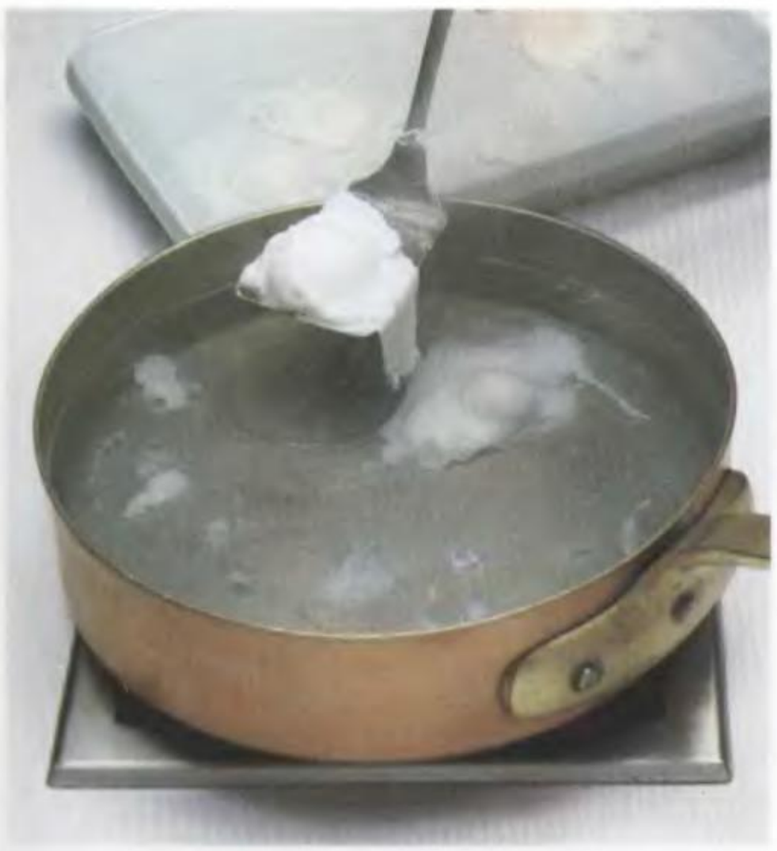
2 **Варка яиц в мешочек.** Плотно прикройте сковороду крышкой, чтобы сохранить тепло. Оставьте яйца в горячей воде примерно на 3 минуты, затем снимите крышку. Если белки стали непрозрачными, а желток покрыт прозрачным слоем белка, яйца готовы.

Простейший соус из трав и сливочного масла



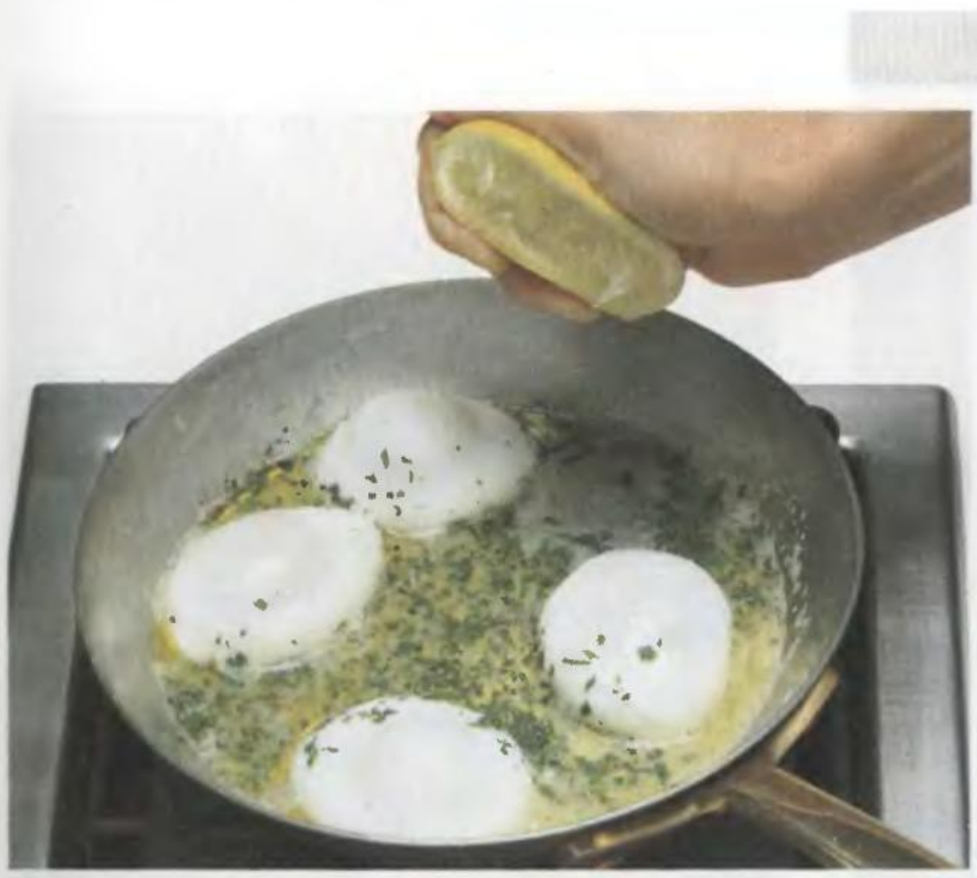
1 **Подогревание в сливочном масле.** Мелко порубите свежую травку, в данном случае используется эстрагон. Распустите сливочное масло в сковороде. Когда масло начнет пениться, приверните огонь и опустите яйца в масло.

2 **Добавление трав.** Побрызгайте яйца травкой. Полейте горячим маслом несколько раз, чтобы согреть верхушки яиц (наверху), оставьте яйца в сковороде на несколько минут, чтобы они как следует прогрелись.



3 **Вынимание яиц.** Выньте яйца из сковороды с помощью перфорированной лопаточки. Сразу же положите яйца в мелкую посуду с холодной водой, чтобы предотвратить их дальнейшую варку. Посуда должна быть достаточно большой, чтобы в ней свободно поместились все яйца.

4 **Осушение и обрезка.** Выньте яйца из воды и положите на влажное полотенце. Небольшим тонким ножом обрежьте неровные тонкие внешние слои белка. Если вы не собираетесь немедленно использовать яйца, снова положите их в свежую холодную воду, чтобы они не пересохли.



3 **Подача яиц.** Когда яйца нагреются, полейте их небольшим количеством лимонного сока, чтобы акцентировать их вкус (наверху), затем снимите сковороду с огня. Наклоните сковороду над подогретым сервировочным блюдом и слейте в него соус, с помощью ложки осторожно снимите яйца на блюдо (справа).

Запекание: работа с окружающим жаром

Самый распространенный способ запекания яиц — в скорлупе. С тупого конца следует булавкой проткнуть яйцо, что позволит выходить нагревающемуся воздуху, и положить их в умеренно нагретую духовку.

Этот способ, который известен как «роустинг» — жарение, похож на варку, хотя требуется несколько больше времени — около 12 минут для яиц всмятку и от 18 до 20 минут для яиц вкрутую.

Если яйца разбиты перед запеканием, результаты получаются более интересными. Чтобы разбитые яйца не перекалились, им требуется защита от жара. На рисунках справа яйца готовятся в маленьких, глубоких индивидуальных посудинках, называющихся «реймкинз» или кокотницы. Чтобы обеспечить необходимую температуру для выпечки, кокотницы ставятся на водяную баню и нарываются крышкой, вода в бане не сильно кипит, и яйца окружены влажным и равномерным теплом. Водяная баня может помещаться в духовку или, как на рисунке, находиться наверху.

Сливки, которыми поливают яйцо, следует предварительно подогреть, это позволит сразу же начаться процессу запекания, и таким образом сократится время, требуемое для запекания. Можно также добавить травы или тертый сыр или заменить сливки растопленным сливочным маслом или одной ложкой мясного бульона.

Ниже показано, как яйца запекаются в рубленом шпинате со сливками не закрытыми (рецепт на *стр. 165*). Эти добавки создают защиту от обволакивающего жара плиты: яйца помещаются в углубления, сделанные в массе рубленого шпината, политого сливками, которые послужат соусом для готовых яиц. Пюре из горошка, грибов и томатов также хорошо использовать для запекания яиц. На рисунке несколько яиц запекаются вместе в большой посуде; яйца с овощами можно также запекать и индивидуально в маленькой порционной посуде.

Нежное запекание в кокотницах

1 **Подготовка кокотниц.** Слегка смажьте сливочным маслом несколько кокотниц. На среднем огне в сковороде подогрейте сливки. Когда сливки стали горячими, но еще не закипели, налейте по ложечке сливок в каждую кокотницу. Разбейте яйцо на сливки каждой кокотницы (наверху).

2 **Добавление сливочного масла.** Положите на каждый желток по кусочку сливочного масла. Если хотите, то на этой стадии вы можете посолить яйца. Однако соль и перец затуманят блестящую поверхность желтка, поэтому многие повара предпочитают солить и перчить яйца перед подачей на стол.

Зелень, обогащенная сливками

1 **Подготовка шпинатной массы.** Отделите листья шпината от черенков и тщательно промойте их от песка в нескольких водах. В течение 2-х минут поварите их над паром чтобы остудить их, промойте несколько раз в холодной воде и удалите лишнюю влагу. Нарубите листья, затем растопите сливочное масло и положите в него шпинат (наверху).

2 **Добавление сливок.** Помешивайте шпинат со сливочным маслом, держа сковороду на среднем огне, затем уменьшите температуру огня и полейте шпинат сливками (наверху). Хорошенько помешайте шпинат со сливками, посолите и поперчите по вкусу и добавьте щепотку мускатного ореха.

3 **Подготовка водяной бани.** Поставьте кокотницы на проволочную подставку в широкую, невысокую кастрюлю. Налейте в кастрюлю достаточно горячей воды, чтобы она покрывала две трети кокотницы. Поставьте кастрюлю на маленький огонь, вода должна не сильно кипеть. Накройте кастрюлю крышкой.

4 **Выпечка яиц.** Для приготовления яиц потребуется 5 минут. Когда белки почти готовы, а желтки остаются жидкими, выньте кокотницы из кастрюли с помощью лопаточки (наверху). Подавайте сразу же на стол в кокотницах.

3 **Выкладывание яиц.** Переложите шпинат на смазанное маслом гратиновое блюдо. Тыльной стороной ложки образуйте в шпинате углубления, одинаково распложенные и не очень глубокие. В каждое углубление вылейте по яйцу (наверху).

4 **Приправа сливками.** После того как вы разместили все яйца, полейте каждое яйцо двумя ложками сливок (наверху). Поставьте блюдо в заранее нагретую до 180°Ц духовку.

5 **Подача блюда на стол.** Примерно через 8 минут проверьте, испеклись ли яйца. Если белки не готовы, переложите блюдо на горячую тарелку. Каждое яйцо должно быть окружено шпинатом (наверху). Посолите и поперчите по вкусу.

2

Презентация блюд из целых яиц

От простого до изысканного

Три классических соуса.
Разнообразие гарниров.
Вкусные емкости.
Создание композиций.
Соусы и яйца вкрутую.
Приготовление крокетов.
Заливное.

Основные методы приготовления яиц могут быть и немногочисленными, но с гарнирами, соусами и съедобными емкостями вы можете создать буквально тысячи яичных блюд. Гастрономический Лярусс, Большая энциклопедия французской кухни, насчитывает более сотни различных способов подачи только яиц пашот и моллет. Яйца, сваренные вкрутую, также пользуются большим успехом у поваров, делая их искусство практически неисчерпаемым.

При приготовлении сложных композиционных блюд следует помнить, что каждый элемент такой композиции должен служить определенной кулинарной цели. Выбор соуса для яиц не только служит достижению определенного вкуса или внешнего вида, соус также должен служить защитной цели, сохраняя их тепло и предохраняя от высыхания, если блюдо будет повторно поставлено в печь или в гриль. Если поместить яйца между слоями овощного пюре или рубленых овощей, то они будут плотно удерживать яйца на месте. Это особенно нужно для яиц-моллет, которые имеют гладкую круглую поверхность и нуждаются в некотором плотном основании, чтобы удерживаться на месте.

Поместив композицию в съедобную емкость, вы превращаете простое яйцо в элегантную закуску, используйте для этого кондитерские корзиночки, вылущенные основания артишоков, запеченную картофельную шелуху, хрустящие, намазанные маслом хлебные емкости (стр. 37). Для приготовления холодных блюд вы можете поместить яйца в мерцающее желе (*стр. 32 и 46*). Яйца пашот и моллет с их мягким белком и влажным желтком очень удобны для приготовления заливного и для композиций из яиц, соуса, гарнира и коробочки. Такие композиции могут быть созданы на сильно зажаренных яичницах или яйцах, сваренных вкрутую, желтки следует вынуть, смазать сливочным маслом или соусом и положить обратно в белки (*стр. 40*). Сильно зажаренные яйца должны сразу же подаваться на стол. Если же вы готовите яйца-пашот или варите их, то вы можете это сделать заранее и хранить их в холодной воде, пока они не понадобятся. В последний момент подогрейте яйца в теплой воде и используйте их в сочетании с другими элементами в нужной композиции.

Можно подавать яйца, сваренные вкрутую, половинками или фаршированными, вы их можете также порезать или порубить для смешивания с другими ингредиентами — в сочетании с плотным тестом их муки, молока, сливочного масла сформировать крокеты для жарения (*стр. 44*), например, или покройте их соусом, посыпьте хлебными крошками и зажарьте (*стр. 42*). Такие блюда доставляют удовольствие за обедом и поэтому вполне достойны внимания повара.

Яйцо-моллет в оболочке мерцающего желе перекладывается на сервировочную тарелку. Чтобы получить ароматную жидкость, которая при охлаждении застывает и превращается в заливное желе, варят жилирующее мясо и ароматные овощи в воде и тщательно процеживают. Полученный прозрачный бульон выливают в форму, поместив туда яйца и листья водяного кресса. Перед подачей заливное выкладывается на блюдо и дополнительно украшается веточками кресса.

Приготовление основных соусов

Многие различные соуса прекрасно сочетаются с блюдами из целых и разбитых яиц, начиная с маслянистого состояния, которое подчеркивает собственный вкус яиц, до острых приправ, придающих пикантный контраст. Три предлагаемых здесь соуса (*рецепты на стр. 167*) особенно ценны.

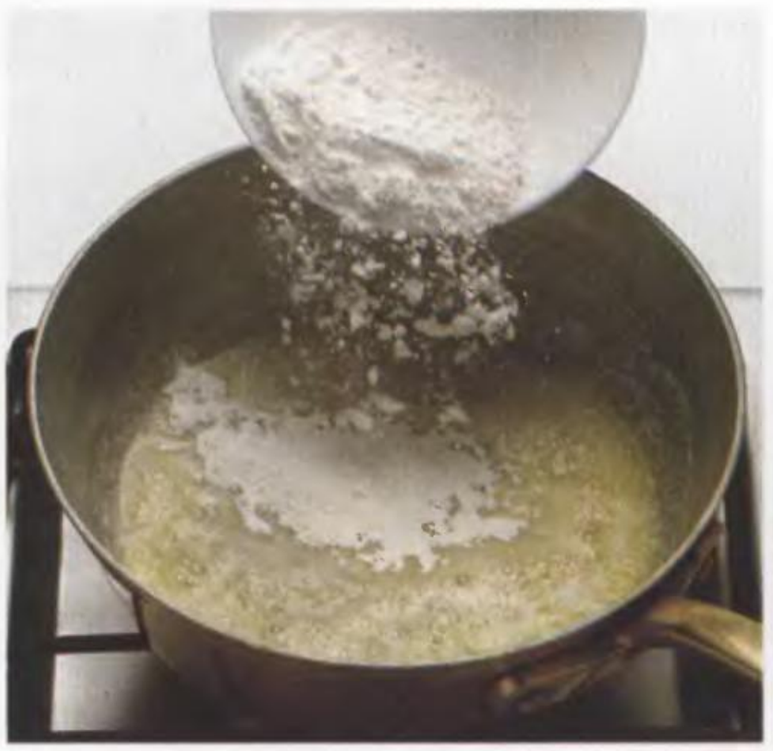
Белый соус (в рамке справа) — классический, который делается путем вмешивания муки в растопленное сливочное масло до образования теста. Голландский (в рамке справа внизу) — эмульсия, приготовленная путем вбивания сливочного масла в теплые яичные желтки. Томатный соус (в крайней рамке справа) — вкусное пюре, приготовленное из мягких вареных томатов и затем протертых до однородной массы.

Эти соуса много выигрывают, если их готовят на небольшом огне. Для белого соуса длительная варка на слабом огне нужна, чтобы исчез привкус муки. Медленная варка также сокращает количество используемой муки, так как соус будет густеть сам по себе по мере уваривания. Белый соус может подаваться так, как он есть, или же вы можете обогатить его, добавив примерно половину объема 30%-ных сливок. Вы также можете использовать его как основу для других вкусовых добавок, которые вы вбиваете непосредственно перед подачей. Добавьте, например, тертый *Пармезан*, *Чеддер* или *Груйэр* и превратите его в сырный соус.

Голландский соус готовится намного быстрее, но требует осторожного обращения. Слишком сильный огонь приведет к тому, что яйцо переварится и нежная эмульсия превратится в отдельные плотные куски желтка и растопленное масло. Чтобы избежать этих проблем, используйте водяную баню, как показано на рисунке. Немножко воды, смешанной с желтком перед началом готовки, также помогает удерживать их в жидком состоянии во время приготовления.

Так как томаты имеют высокое содержание влаги, то для приготовления из них соуса не требуется дополнительной жидкости, примерно через 20 минут варки на медленном огне они уже готовы для того, чтобы их можно было протирать. Затем соус медленно уваривают в открытом сотейнике примерно минут 15, пока он не достигнет требуемой консистенции. Пюре можно добавлять к другим соусам для придавания им дополнительного вкуса и цвета, например, 2 или 3 столовых ложки, добавленные в сливочный белый соус, придадут ему привкус томата и нежно-розовый оттенок.

Белый соус: уваривание до приятного вкуса



1 **Получение крошек.** Растопите на медленном огне в сотейнике сливочное масло. Как только оно распустится, добавьте равное количество муки, равномерно распределяя ее по всей сковороде (наверху).

2 **Взбивание крошек.** Веничком или деревянной ложкой вбейте муку в масло, чтобы образовалось тесто (наверху). Осторожно варите крошки в течение 2-х или 3-х минут, постоянно помешивая, пока эта смесь не приобретет гранулированную структуру.

Голландский соус: эмульсия из яичного желтка и сливочного масла

1 **Подготовка водяной бани.** Поставьте в большую кастрюлю подставку. Заполните кастрюлю наполовину горячей водой. Доведите воду до кипения и убавьте огонь. Вылейте яичные желтки в небольшую кастрюлю, чтобы она умещалась в большой кастрюле, и добавьте столовую ложку холодной воды.

2 **Взбивание желтков.** Поставьте маленькую сковородку на подставку внутри большой. Вода должна покрывать две трети сковородки. Металлическим веничком сбейте желтки, соединяя их с водой, продолжайте сбивать, пока смесь не станет однородной и не приобретет кремовый цвет.

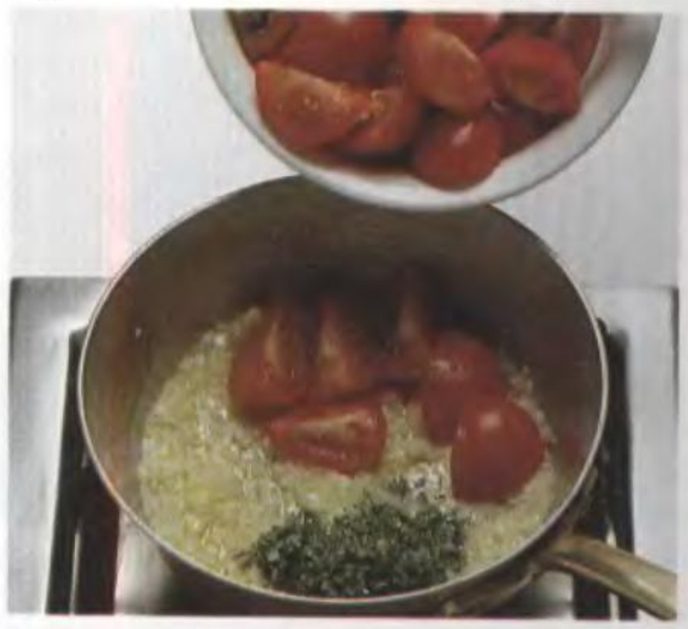
3 **Добавление молока.** Вылейте молоко в сотейник сразу же, не переставая постоянно мешать полученную смесь веничком, чтобы получилась гладкая однородная масса. Увеличьте огонь до среднего. Пока соус не закипит, продолжайте мешать его, чтобы не образовались комки.

4 **Доведение соуса до готовности.** Слегка посолите. Убавьте огонь и оставьте соус на 30—40 минут слегка кипеть, периодически помешивайте. Перед подачей на стол добавьте перец и по желанию тертый мускатный орех.

3 **Загустение соуса.** Добавьте в сотейник горсть нарезанного кусочками сливочного масла и взбивайте до тех пор, пока масло не будет полностью поглощено яичной смесью. Остальные кусочки масла добавляйте по нескольку одновременно и мешайте до тех пор, пока они полностью не размешаются, прежде чем добавить следующую порцию.

4 **Доведение соуса до готовности.** Продолжайте помешивать соус, пока он не станет густым и маслянистым. По вкусу посолите, поперчите белым перцем, посыпьте кайенским перцем. В конце добавьте несколько капель лимонного сока. Если соус окажется слишком густым, вбейте в него немного теплой воды.

Ароматное томатное пюре



1 **Начинаем делать соус.** Потушите порезанный лук в оливковом масле, пока он не станет мягким. Добавьте чеснок и травы, соль, перец, немного сахара и четвертинки томатов.

2 **Протирание соуса через сито.** Потушите соус в течение 20—30 минут, пока помидоры не превратятся в кашицу. Протрите полученную массу через сито, пользуясь пестиком.

3 **Получение нужной консистенции.** Подержите соус на среднем огне, периодически помешивая, пока он не приобретет необходимую консистенцию.

Гарниры, которые удовлетворяют как аппетит, так и вкус

Представляя собой контраст вкуса, структуры и цвета, аппетитные гарниры расширяют возможности блюд из целых яиц. Наиболее популярными гарнирами являются овощи в виде пюре или тонко нарезанные, кусочки ветчины очень хорошо комбинируются с яйцами, а соленые филе анчоусов придают пикантность.

Большинство овощей для пюре сначала варят, а затем протирают их через сито, мясорубку или процессор. Однако в случае с грибами все происходит наоборот (внизу). Если грибы готовить заранее, то из них вытечет сок и пюре будет сухим; чтобы гарантировать сочность, пропустите грибы через мясорубку со средним диском или через нарезающий нож процессора. Полученную массу потушите в сливочном масле на большом огне. Мясорубка, кроме того, хороша для приготовления пюре из зеленого горошка (внизу), а также бобов. Чтобы удалить с них шкурку и получить более тонкую структуру пюре, необходимо протереть их через тонкое сито. В отличие от этих овощей с твердой структурой, нежные листья щавеля (*на стр. 35 вверху*) содержат очень мало грубых волокон. Как только вы удалили черешки и мелко порезали листья, вам остается только потушить их в масле, чтобы он превратились в пюре. Более старые листья следует предварительно обдать кипятком, чтобы сделать их нежнее. Пюре можно обогатить, добавив в него в самом конце сливки.

Такие твердоволокнистые овощи, как спаржа (*стр. 35 в середине*) или фасоль, лучше готовить нарезая их мелко, чем делать из них пюре. Кусочки следует обдать кипятком для придания им мягкости, а затем потушить в сливочном масле.

Дикие грибы, такие, как, например, сморчки, тоже должны быть мелко порезаны для сохранения их тонкой структуры, но их не нужно обдавать кипятком прежде, чем тушить. Постарайтесь, если сможете, использовать свежие грибы или же намочите сухие сморчки (*стр. 35 внизу слева*) в воде, затем разрежьте их на половинки, тщательно промойте под краном, чтобы удалить приставшую землю или песок.

Соленые анчоусы не нуждаются в предварительной кулинарной обработке. Просто подержите их немного в воде, чтобы они стали менее солеными, а затем пальцами снимите с хребта два филе (*стр. 35 внизу справа*).

Пюре из грибов

1 **Пюре из грибов.** Обрежьте нижнюю часть ножки и быстро помойте грибы в воде, чтобы удалить землю и песок, и пропустите их через мясорубку со средним диском.

2 **Тушение грибов.** Выжмите немного лимонного сока в протертые грибы, чтобы они не потемнели. Растопите сливочное масло, высыпьте туда грибы и перемешайте.

3 **Доведение пюре до готовности.** Постоянно помешивая, готовьте грибы большом огне в течение 3-х или 4-х минут или до тех пор, пока не испарится большая часть сока.

Для однородности горошек протирается сквозь сито дважды

1 **Подготовка горошка.** Варите горошек в соленой кипящей воде в течение 5 минут или пока он не станет мягким. Осушите его и протрите через грубое сито или пропустите через мясорубку (наверху).

2 **Удаление шкурки.** Протрите горошек через тонкое барабанное сито, по одной ложке за раз. Соскребите в миску протертую массу с обратной стороны сита. Отбросьте шкурки.

3 **Доведение пюре до готовности.** Выложите пюре в сотейник и поставьте на большой огонь на 2—3 минуты, постоянно помешивайте. Снимите с огня и вбейте большой кусок сливочного масла или сметаны.

Упаривание щавеля со сливками

1 **Нарезание щавеля.** Сложите листья вдоль пополам и вырежьте стебель. Скатайте несколько листьев в плотную пачку. С помощью ножа нарежьте их на тонкие полоски.

2 **Тушение щавеля.** Растопите сливочное масл. Положите в него щавель и тушите, периодически помешивая в течение 10 минут или пока он не превратится в пюре.

3 **Загустение пюре с помощью сливок.** Держа сковороду на маленьком огне, вбейте 30-процентные сливки в пюре из щавеля. Оставьте тушиться, пока смесь не упарится.

Нежные кусочки спаржи

1 **Очистка стеблей.** Маленьким ножом отрежьте твердую часть каждого стебля. Очистите стебель от грубой шкурки в его нижней части.

2 **Нарезка стеблей.** Острым ножом нарежьте стебли на косые тонкие кусочки. Положите кусочки в соленую кипящую воду на несколько секунд, чтобы они стали мягче.

3 **Окончание варки.** Слейте содержимое кастрюли через дуршлаг, затем потушите спаржу в течение нескольких секунд, пока она не станет глянцевитой.

Нежная смесь сморчков и сливок

1 **Подготовка сморчков.** Положите сморчки в холодную воду на час. Отрежьте у ножек бесцветную часть. Порежьте сморчки вдоль пополам. Промойте тщательно, чтобы не осталось грязи.

2 **Тушение в сливочном масле.** Потушите сморчки в сливочном масле на маленьком огне в течение 3—4 минут, влейте, помешивая, 30-процентные сливки, потушите еще 2—3 минуты, чтобы прогреть сливки.

Соленый вкус анчоусов

Очистка анчоусов от костей. Подержите соленые анчоусы некоторое время в воде, чтобы удалить лишнюю соль. Почистите анчоусы от костей, отделив пальцами филе от хребта.

Аппетитный ряд корзиночек

Съедобные корзиночки являются одним из интересных способов индивидуальной подачи яиц. Хлеб, выпечка и овощи — все это может быть использовано для создания емкостей различной формы и структуры, каждая из которых придает особую пикантность сложному блюду.

Печеная картошка, например, легко превращается в корзиночку, если верхушку срезать вдоль; сердцевина вынимается, превращается в пюре, и им выстилается дно и бока корзиночки (в рамке справа). Чтобы хорошо запечь картофелины понадобится продержать их около часа в предварительно нагретой до 190° Ц духовке.

Вынутая картофельная масса может быть просто помята со сливочным маслом и специями, как показано здесь, или смешана с овощным пюре (стр. 34) для цвета и вкуса.

Донышко артишоков является идеальной формой для яиц, после того как несъедобная сердцевина артишока удалена. После того как донышки сварятся, остатки сердцевины могут быть вынуты ложкой (*рис. 4 справа внизу*). Этим донышкам можно придать добавочный вкус. Потушите их, поставив в кастрюлю вниз донышком, поливая растопленным сливочным маслом из ложки в полую часть, а затем зажарьте верх.

Сырые артишоки темнеют от соприкосновения со сталью и воздухом. Чтобы предотвратить изменение цвета, пользуйтесь ножами из нержавеющей стали и протирайте разрезанные поверхности лимоном. После обработки поместите донышки в воду, подкисленную лимонным соком, до тех пор, пока не начнете их готовить.

Хлебные корзиночки (*стр. 37 наверху*) должны готовиться из слегка черствого хлеба, который не так легко крошится. Смазанные растопленным сливочным маслом, затем запеченные, хлебные корзиночки делаются хрустящими и приобретают золотистый цвет.

Выстлав песочным тестом порционные жестяные рифленые формочки (*рецепт на стр. 166*), вы получаете мелкие корзиночки из теста. Тесто следует охладить, чтобы сделать его более плотным, прежде чем раскатать его (*стр. 37 внизу*). Поставьте выстланные тестом формочки друг на друга, чтобы тесто не поднималось, и выпекайте их в духовке при температуре 220° Ц; за 5 минут до окончания выпечки расставьте формочки в плите, чтобы тесто стало хрустящим.

Корзиночки из картофелин

1 **Удаление внутренней части.** Испеките картофелины в горячей духовке. Ножом срежьте вдоль верхушку у каждой картофелины. Удалите внутреннюю часть картофелин и сложите ее в сито.

2 **Выстилание картофельной корзиночки.** Пестиком протрите вынутый картофель через сито. Добавьте сливочное масло и специи по вкусу. Полученным пюре выстелите края и дно корзиночки.

Получение донышек артишоков

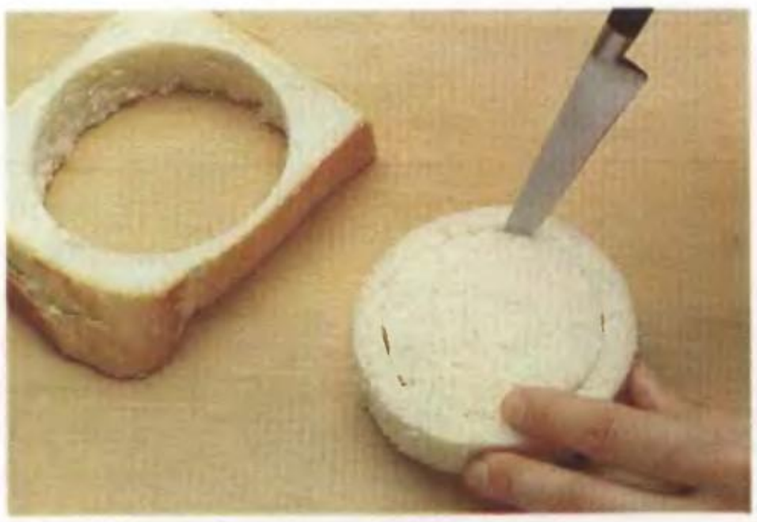
1 **Удаление внешних листьев.** Отломайте у артишока стебли. Оторвите грубые листья, оставив находящиеся под ними нежные желто-зеленые листья. Протрите свежие поверхности разрезанным лимоном.

2 **Обрезание верхушки артишока.** Крепко зажмите артишок. Пользуясь ножом из нержавеющей стали, отрежьте верхушку в том месте, где начинаются листья.

3 **Зачистка донышка.** Начиная со ствола, зачистите темно-зеленую наружную часть донышка артишока. В ожидании варки положите зачищенное донышко в окисленную воду.

4 **Удаление щетинистых волокон.** Отварите донышки, пока они не станут мягкими, — около 20 минут, —потом подсушите их на салфетке. Удалите с помощью ложки щетинистую часть из донышка (наверху).

Хлебные корзиночки для выпечки



1 **Придание корзиночке формы.** Вырежьте кружок из толстого — 2,5 см — куска хлеба. Внутри кружка, отступив 1 см от края и на глубину примерно 1 см от дна, сделайте еще круг.

2 **Выемка середины.** Поместите нож горизонтально на 1 см выше донышка хлебного кружка. Вращательным движением высвободите центральную часть хлебного кружка (наверху).

3 **Выпечка корзиночек.** Выньте кружки и смажьте каждую корзиночку внутри и снаружи растопленным сливочным маслом. Выпекайте при температуре 170° Ц в духовке минут 25, пока они не станут хрустящими.

Создание корзиночек из теста

1 **Соединение масла и муки.** Просейте муку в миску, добавьте немного соли. Добавьте холодного сливочного масла, порезанного на кубики. Возьмите два ножа и вбивайте масло в муку (наверху).

2 **Добавление воды.** Когда кусочки масла хорошо покроются мукой, влейте немного холодной воды и тщательно с помощью вилки вбейте ее в тесто.

3 **Замешивание теста.** Быстро замесите тесто и месите его до тех пор, пока оно не превратится в круглый шар, заверните его в пластик и поместите в холодильник не менее чем на час.

4 **Раскатывание теста.** Положите охлажденное тесто на холодную, посыпанную мукой поверхность. Прижмите его к поверхности и сделайте его плоским, затем переверните на другую сторону и тонко раскатайте.

5 **Выстилание формочек тестом.** Положите формочки на тесто донышком кверху. Обрежьте тесто. Выстилайте формочки тестом. Уплотните края с помощью большого пальца. Лишнее удалите.

6 **Выпечка теста.** Поставьте формочки с тестом на противень и друг на друга. Выпекайте в горячей духовке в течение 15 минут, потом расставьте их на противне и выпекайте еще 5 минут (наверху).

Ансамбли: комбинации без границ

Соусы, пюре, гарниры и корзиночки (*стр. 32—37*) могут комбинироваться с целыми вареными яйцами в самых различных ансамблях. Выбор составляющих в каждом блюде, естественно, зависит от индивидуального вкуса и того, что имеется под рукой. Но то, как сочетаются элементы — гарнированы ли очень просто, чтобы продемонстрировать яйцо, окружены или покрыты соусом, запекались ли, — все это частично зависит от того, как было приготовлено яйцо.

Яйцо-пашот или моллет и хорошо прожаренная яичница — все годится. Однако вкус яйца, зажаренного в масле, хорошо сочетается с острыми гарнирами, которые могут оказаться излишними в случае яйца-пашот или моллет. В ансамбле, показанном, например, на соседней странице (крайний правый внизу), сочетаются хорошо зажаренное яйцо с порубленными шпинатом, солеными анчоусами и томатным соусом. Поскольку поверхность данного яйца хрустящая и золотистая, его не следует маскировать соусом, наоборот, соус следует поместить вокруг, как показано здесь.

Наоборот, вкус и внешний вид блюда с яйцом-пашот или моллет улучшается, если подержать блюдо немного в духовке, чтобы оно слегка подрумянилось. Для этого яйцо следует покрыть соусом или пюре, посыпать масляными хлебными крошками и на несколько минут поставить в духовку или гриль. Соус воспрепятствует тому, чтобы яйца переварились, хлебные крошки станут коричневыми и хрустящими. Возьмите белый соус, можно добавить сливки, сыр, или шпинатное или томатное пюре для духовки, а такой нежный соус, как голландский, свернется на прямом огне.

В качестве альтернативы хлебным крошкам можно использовать сыр, который за короткое время расплавляется в плите и образует на соусе бледно-золотистую поверхность. Сыр должен обладать острым вкусом и иметь достаточно твердую структуру для натирания на терке, например *Пармезан* или *Чеддер*.

Какой бы ансамбль вы ни задумали сделать, спланируйте время приготовления различных ингредиентов таким образом, чтобы все они были горячими, когда наступит время их соединения. В первую очередь следует начать готовить соуса на основе муки и сливочного масла (ру-бейзд), чтобы они томились на медленном огне, пока вы готовите другие ингредиенты; менее прочные соуса, такие, как, например, голландский, лучше готовить непосредственно перед их употреблением, но, если это необходимо, они могут продержаться в горячей воде до получаса. Подогрейте на маленьком огне заранее приготовленные пюре и гарниры, почаще помешивая их, чтобы они не пристали к дну кастрюли. Подогрейте на маленьком огне в духовке заранее приготовленные корзиночки из теста и овощей.

Яйца-пашот должны быть обрезаны после приготовления и храниться в холодной воде, чтобы они оставались влажными; непосредственно перед употреблением подогрейте их в теплой воде. Таким образом можно подогреть и яйца моллет, но сильно поджаренное яйцо должно быть приготовлено непосредственно перед использованием.

Соус розового цвета. Приготовьте белый соус (*стр. 32*). Соедините крем из сморчков (*стр. 35*) с кусочками ветчины. Заполните приготовленные заранее корзиночки из теста (*стр. 37*) со смесью из сморчков, сверху положите яйцо-пашот. Добавьте в соус томатное пюре, полейте сверху корзиночку.

Использование голландского соуса. Приготовьте голландский соус (*стр. 32*) и подготовьте корзиночки из хлеба (*стр. 37*). Подогрейте кусочки ветчины проссиуто в сливочном масле и сложите их в готовые хлебные корзиночки, сверху положите яйцо-пашот. Перед самой подачей на стол полейте на заполненную корзиночку соус.

Украшение ветчиной проссиуто. Приготовьте томатный соус и грибное пюре (*стр. 33 и 34*). Заполните корзиночки из артишоков (*стр. 36*) грибным пюре и положите их на тарелку. В каждую корзиночку положите сверху по яйцу-моллет, залейте томатным соусом и украсьте в качестве гарнира кусочками ветчины проссиуто.

Сырная корочка. Приготовьте белый соус, обогащенный сливками (*стр. 32*). Пользуясь мясорубкой или процессором, приготовьте пюре из шпината, предварительно обдав его кипятком, смешайте его с картофельным пюре и этой смесью выстилайте картофельные корзиночки (*стр. 36*). Сверху поместите яйцо-пашот. Полейте соусом, сбрызните натертым сыром и запеките.

Начинка из спаржи. Приготовьте белый соус (*стр. 32*), добавьте сливки. Приготовьте гарнир из спаржи (*стр. 35*). Заполните спаржей корзиночки из теста (*стр. 37*). Сверху поместите яйцо-пашот. Положите на гратиновую тарелку. Полейте соусом, сбрызните тертым сыром *Пармезан* и запеките.

Гарнир из анчоусов. Приготовьте томатный соус (*стр. 33*). Приготовьте филе из анчоусов (*стр. 35*). Заполните хлебные корзиночки (*стр. 37*) порубленным шпинатом, предварительно обданным кипятком и тушенным в масле, сверху положите хорошо зажаренное яйцо. Положите корзиночки на сервировочное блюдо, украсьте анчоусами и полейте вокруг соусом.

Фарширование и украшение яиц сваренных вкрутую

Разрезанные пополам крутые яйца можно прекрасно использовать в ансамблях (предыдущие страницы), если желтки сначала вынуть и увлажнить их чем-нибудь жирным, что будет хорошо сочетаться с их относительной сухостью. Превращенные в пасту с различными вкусовыми добавками, желтки возвращаются к белкам. Так как увлажняющий компонент не только связывает толченый желток, но и увеличивает объем, вы можете положить в белок побольше пасты, так что фаршированный белок будет выглядеть как целое яйцо. Если некоторые половинки белка все равно окажутся лишними, их можно порубить и использовать в другом гарнире.

В данном случае яичные желтки связаны маслом и украшены горчицей, солью и перцем. Порубленные свежие травы или тапенадэ — пюре их черных оливок, смешанное с анчоусами, чесноком, бренди, оливковым маслом и каперсами, являются приятной вкусовой добавкой.

Фаршированные яйца могут употребляться в ансамблях с любыми корзиночками, пюре и соусами, упомянутыми на *стр. 32—37*. В данном случае каждое яйцо положено в корзиночку из донышка артишока на пюре из горошка, затем яйца залиты основным белым соусом (*рецепт на стр. 167*), обогащенным сливками и подкрашенным томатным пюре.

К тому времени, когда яйца будут нафаршированы, помещены на блюдо и залиты соусом, им потребуется дополнительное подогревание. Можно поместить их в горячую духовку и просто подогреть, а можно, как здесь, сбрызнуть тертым сыром, после чего поставить в духовку или гриль для получения золотисто-коричневой корочки.

1 **Приготовление фаршировочной массы.** Сварите яйца вкрутую, очистите их (*стр. 25*). Разрежьте яйца вдоль на две половинки. Кончиком маленького ножа удалите половинки желтков и белков (наверху). Положите желтки в миску с размягченным маслом, солью, свежепомолотым перцем и небольшим количеством горчицы. Вилкой тщательно помните и смешайте все ингредиенты.

2 **Фарширование яиц.** Выберите самые симпатичные половинки белка для фарширования. Заполните фаршем отверстие в белке. Затем добавьте дополнительно фарш на каждую половинку, используйте внутреннюю часть ложки, чтобы придать фаршу форму яйца.

5 **Посыпание яиц сыром.** Тонко натрите на терке какой-нибудь твердый сыр; здесь, например, использован *Пармезан*, но можно также использовать *Груйэр* или *Чеддер*. Сбрызните яйца, политые соусом, и их корзиночки тертым сыром. Поставьте блюдо в предварительно нагретую до 220° Ц духовку.

3 **Заполнение корзиночек.** Положите ложкой слой горячего пюре из горошка (*стр. 34*) в донышко артишока, которое предварительно было обдано кипятком и потушено в сливочном масле для придания ему добавочного вкуса (*стр. 36*). Тыльной стороной ложки разровняйте пюре. Поверх пюре положите фаршированное яйцо.

4 **Приправа соусом.** Положите фаршированные донышки артишоков на смазанное сливочным маслом огнеупорное блюдо. Полейте их соусом — в данном случае обогащенный сливками белый соус, смешанный с томатным пюре (*стр. 33*), — полностью покрыв яйца и корзиночки (наверху).

6 **Подача на стол.** Выньте блюдо из духовки через 5—10 минут, когда яйца хорошо прогреются, а сыр расплавится. Если сыр не зарумянится в духовке, поставьте блюдо на несколько секунд под горячий гриль. Переложите яйца на индивидуальные тарелки, полейте их дополнительно соусом.

Соусы, которые смягчают сухость яиц

Один из интересных способов подачи яиц, сваренных вкрутую, это нарезать их на кусочки и соединить с горячим соусом. Помимо того, что соус еще раз подогреет яйца, он также смягчит их относительную сухость. Блюдо может быть подано без дальнейших украшательств. Или его можно посыпать хлебными крошками или натертым сыром, а потом быстро подрумянить.

Идеально яйцо вкрутую варится непосредственно перед употреблением — так как при хранении крутые яйца теряют влагу, — оставшиеся неиспользованными крутые яйца также дают хорошие результаты. Если яйца хранились в холодильнике, пусть полежат при комнатной температуре какое-то время, чтобы сократить период их прогревания, иначе яйца будут резиновыми из-за того, что они переварятся.

Любой густой вкусный соус может быть использован для яиц — включая соуса, приготовленные на основе овощных пюре, например, томатный (*стр. 33*) или щавельный соус со сливками, который показан здесь (*рецепт на стр. 107*). Щавель придает блюду освежающий, кисловатый оттенок, для более мягкого эффекта используйте шпинат со сливками (*рецепт на стр. 165*). Поджаренные корочки хрустящих хлебных крошек придают блюду особый вкус. Крошки будут поджариваться более равномерно и иметь более тонкий вкус, если их вначале поджарить в масле (*рис. 2 справа*).

Густой ароматный белый соус имеет достаточную консистенцию, чтобы быть дополнением к яйцам вкрутую. На нижнем рисунке (*рецепт на стр. 105*) соус готовится на основе лука, который сначала был спассерован на сливочном масле. Как любой мучной соус, смесь требует длительного медленного кипения, чтобы исчез вкус сырой муки. В конце добавляются яичные желтки и травы, которые обогащают вкус блюда. В последнюю минуту добавляются четвертинки яиц, ведь им требуется совсем немного времени, чтобы прогреться.

Существует масса различных способов обогащения этого простого белого соуса. Можно добавлять различные ингредиенты — например, порубленные листья швейцарской травы при тушении лука (*рецепт на стр. 106*) или обогатить готовый соус 30-процентными сливками, можно заменить молоко мясным бульоном, что придаст соусу совсем другой вкус.

Запеканка из щавеля со сливками

1 **Покрытие яиц щавелевым пюре.** Приготовьте щавелевое пюре со сливками (*стр. 35*). Пока тушится щавель, в течение 10 минут сварите несколько яиц и снимите с них скорлупу (*стр. 25*). Разрежьте яйца вдоль на две половинки и положите их на смазанное сливочным маслом огнеупорное блюдо срезанной частью кверху. Поверх яиц положите щавелевое пюре со сливками.

2 **Приготовление хлебных крошек.** Удалите корки с кусков черствого хлеба, поломайте хлеб на грубые крошки. На маленьком огне растопите масло в сковородке, положите туда крошки, постоянно помешивая, обжарьте крошки в течение 5—6 минут, пока они не станут золотисто-коричневыми.

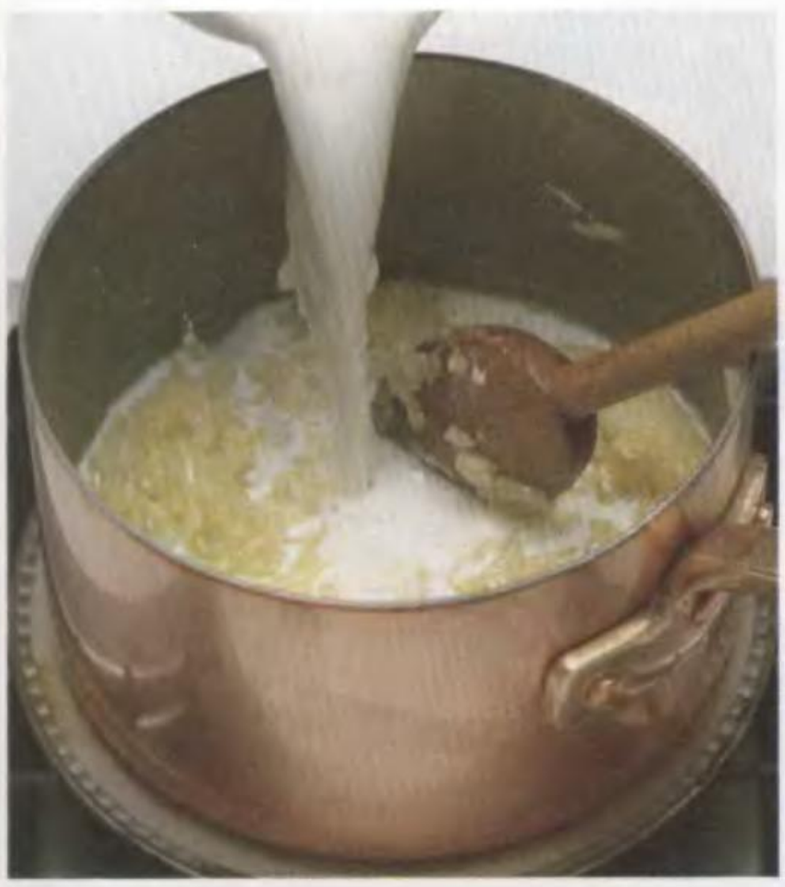
Лук, тушенный в молоке

1 **Приготовление лука.** Растопите сливочное масло на небольшом огне в глубокой кастрюле. Порежьте лук поперек толстыми полукружочками и положите их в масло (вверху). Мешайте до тех пор, пока весь лук не покроется маслом. По желанию можете добавить соль и перец,

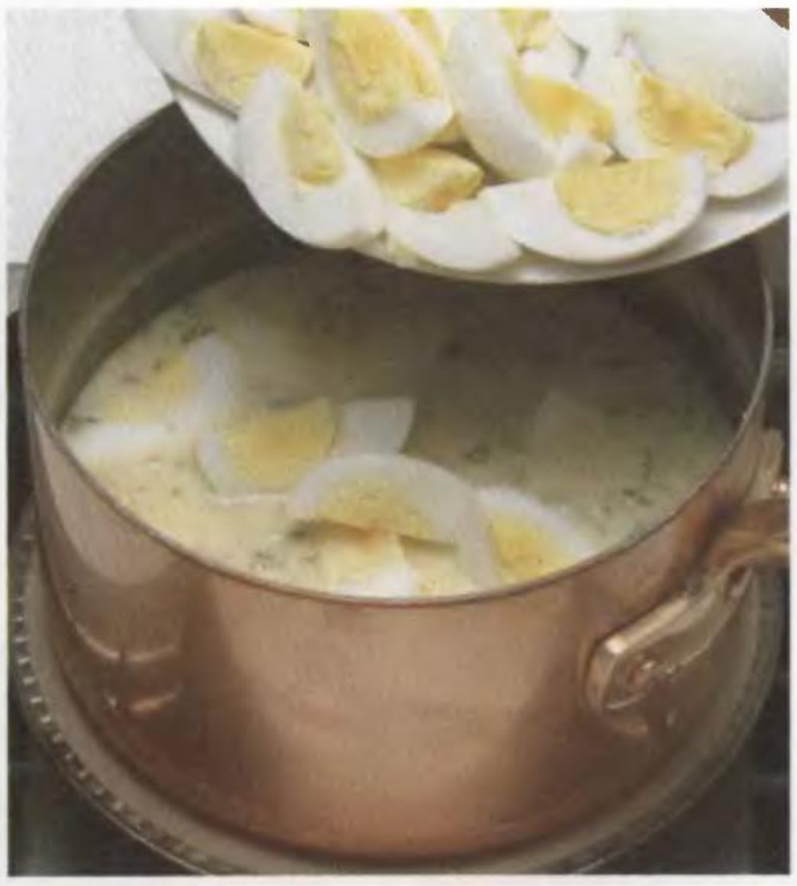
2 **Добавление муки.** Накройте кастрюлю крышкой и поставьте на рассекатель с тем, чтобы лук томился на очень маленьком огне. Через 8—10 минут, когда лук станет мягким и приобретет бледно-золотистый оттенок, посыпьте его мукой, тщательно перемешайте, пока мука и масло не образуют однородную массу.

3 **Подготовка запеканки.** Снимите крошки с огня. Примерно через 1 минуту они достаточно остынут, рассыпьте щедро пальцами эти крошки по поверхности покрытых щавелевым пюре яиц (вверху).

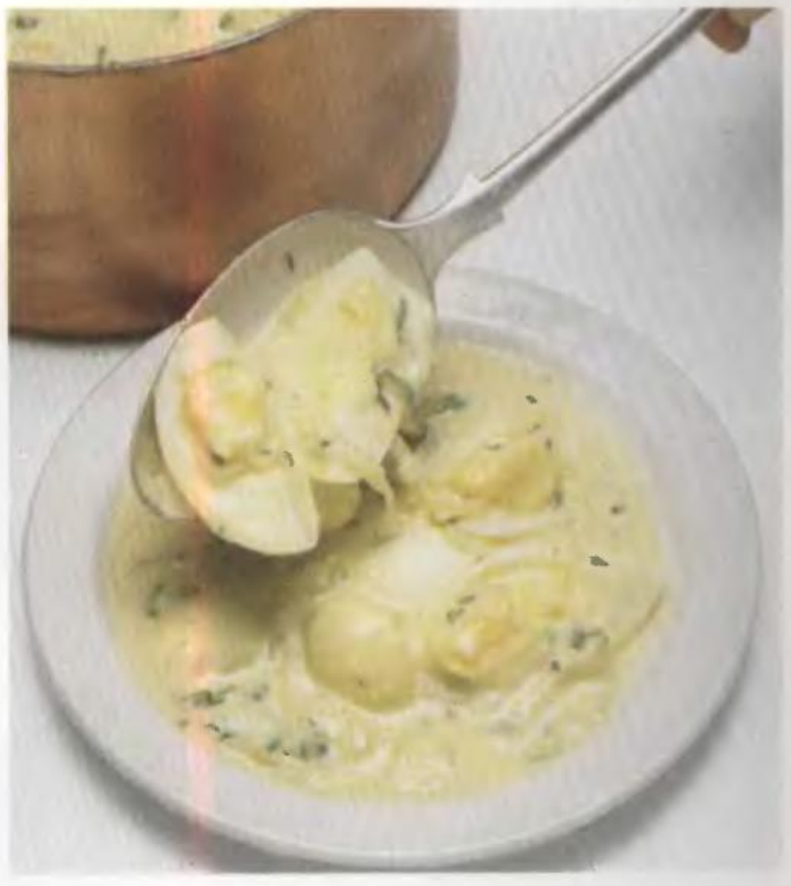
4 **Подача яиц к столу.** Поместите блюдо в предварительно нагретую до 200° Ц духовку. Держите в духовке минут 15, пока блюдо не прогреется как следует, а поверхность не станет слегка коричневой. Выньте блюдо из духовки, подавайте на горячих тарелках, на каждую порцию следует положить немного верхней запеченной части кушанья.



3 **Приготовление соуса.** Налейте молока в луковую смесь (вверху). Прибавьте огня и постоянно помешивайте, пока соус не закипит, убавьте огонь и оставьте соус томиться в течение 25—30 минут, пока как следует не уварится мука.



4 **Добавление яиц.** Пока соус томится, сварите вкрутую несколько яиц и очистите их от скорлупы. Порубите яйца на четвертинки. Вбейте в соус два или три сырых яичных желтка, чтобы обогатить его. Для большей пикантности всыпьте в соус травки — в данном случае порублена петрушка. Положите в соус четвертинки сваренных вкрутую яиц (вверху).



5 **Подача яиц в соусе к столу.** Оставьте кастрюльку на огне в течение 2-х или 3-х минут, чтобы прогреть яйца. Яйца подавайте сразу же на подогретых тарелках. Или же можно переложить яйца в мелкое, смазанное маслом огнеупорное блюдо и быстро запечь их в духовке или в горячем гриле (*рис. 2—4 вверху*).

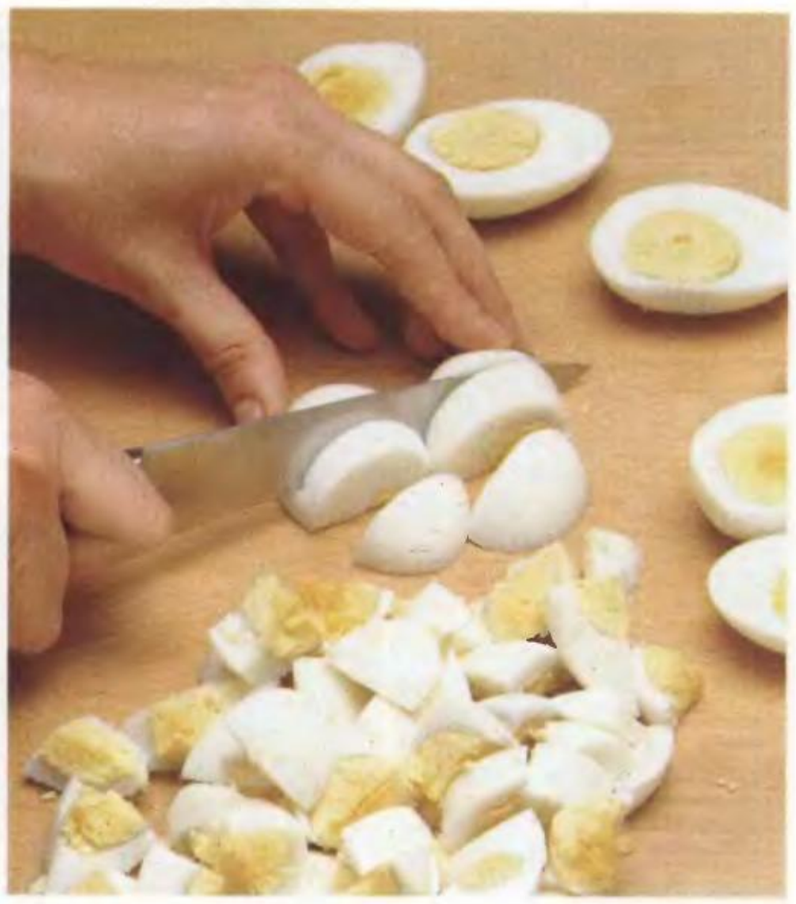
Крокеты: хрустящие, но влажные

Поджаренные в оболочке их хлебных крошек крутые яйца делаются хрустящими снаружи, но остаются аппетитно нежными внутри. Для добавления влажности яйца рубятся и соединяются с чем-либо связующим, чтобы получить довольно плотную массу, из которой затем лепятся цилиндры с плоскими боками, как показано на странице 45 (*рецепт на стр. 110*).

В данном случае связующими служат те же компоненты, что и для белого соуса (*стр. 32*), но соотношение молока со сливочным маслом и мукой меньше, чтобы придать смеси плотную консистенцию. Сырой яичный желток, введенный в массу, улучшает вкус. По желанию блюдо можно варьировать, пользуясь мясным бульоном (*рецепт на стр. 165*) вместо молока, или добавлять по вкусу травы, грибы или ветчину.

После добавления кусочков яиц смесь следует хорошенько охладить: она станет более плотной и легче будет лепить крокеты. Пока охлаждается смесь, вы можете приготовить хлебные крошки. Для этих целей лучше брать хлеб двух- трехдневной давности, он легче крошится. Прежде чем обсыпать крокеты хлебными крошками, их можно обвалять в муке и окунуть в разбитое яйцо.

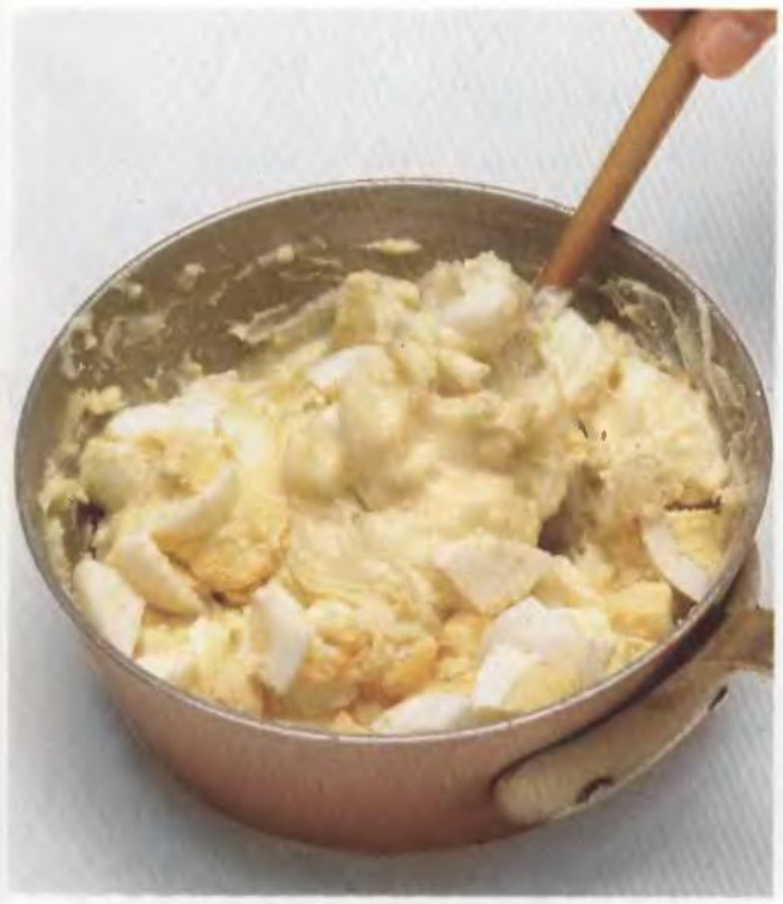
Крокеты жарятся быстро в большом количестве очень горячего растительного масла, но для вас может оказаться более удобным готовить их в небольшом количестве растительного масла, как здесь, прикрывающего примерно половину крокета. В этом случае масло должно шипеть, когда в него опускают крокеты, но не быть горячим. Пока готовите, крокеты надо переворачивать; чтобы они стали хрустящими с обеих сторон, понадобится от 5 до 10 минут.



1 **Подготовка яиц.** Очистите крутые яйца и порежьте каждое яйцо вдоль на две половинки. Положите половинки плоской стороной вниз и порежьте их поперек (вверху), порубите на равномерные кусочки.

2 **Приготовление соуса.** Сделайте густой белый соус и проварите его от 4 до 5 минут, постоянно помешивая. Снимите сотейник с огня и вбейте сырой яичный желток (вверху). По вкусу посолите и поперчите, по желанию можно добавить тертый мускатный орех или щепотку кайенского перца.

5 **Жарение крокетов.** Налейте в сковороду на 1 см растительного масла — масло должно достигать до половины бока крокета. Поставьте сковороду на большой огонь. Когда масло зашипит, убавьте огонь до среднего и один за другим опустите крокеты. Когда через 3 минуты нижняя часть станет коричневой, переверните их с помощью лопаточки и поджарьте вторую стону. Посушите их на бумажном полотенце, промокните верхнюю сторону другим полотенцем.



3 **Добавление яиц.** Вмешайте в горячий соус рубленые кусочки яиц. Полностью остудите полученную смесь. По желанию, когда смесь достаточно остынет, сковороду можно поставить в холодильник — это поможет сделать смесь более плотной быстрее.

4 **Придание формы крокетам.** Набирая полную ложку смеси из охлажденного яйца и соуса — используйте для этих целей раздаточную ложку, — кладите каждую порцию в хлебные крошки, сверху тоже посыпьте крошками, затем покатайте крокет хорошенько в крошках, чтобы они полностью облепили крокет (вверху слева). Осторожно пошлепайте ладонью каждый крокет, чтобы слегка приплюснуть его по бокам и прижать плотнее хлебные крошки (вверху справа). Оставьте крокеты на несколько минут, чтобы обсыпка прилипла плотнее.

6 **Подача крокетов к столу.** Поместите крокеты на подогретую общую тарелку. Подавайте их как они есть или, по желанию, с томатным соусом (стр. 33), подаваемым отдельно: чтобы не испортить хрустящую корочку, не поливайте крокеты соусом.

Прозрачное заливное из яиц

Прозрачное янтарное желе прекрасно показывает простую красоту формы яйца; это блюдо приятно не только на вид, но и на вкус. Мягкость яиц-пашот и моллет подчеркивается желе, которое, будучи достаточно влажным, тает на языке.

Такое желе известно как заливное. По существу, это желе из телячьего бульона — готовится из бульона, в котором на маленьком огне варится мясо и ароматические травы до тех пор, пока аромат трав не перейдет в бульон. (*В рамке направо внизу, рецепт на стр. 165*) Чтобы быть уверенным, что жидкость хорошо застынет при охлаждении, вы должны обязательно положить в кастрюлю некоторое количество желирующего мяса, например, телячьи или свиные ножки. Эти естественные источники желатина помогут заливному сохранить форму посуды, в которой оно варилось, и оно не будет слишком твердым и резинообразным.

Прозрачность является такой же неотъемлемой частью заливного, как и правильная консистенция. Чтобы добиться прозрачности, бульон, когда он начинает томиться, должен быть тщательно очищен от примесей, а затем в конце варки процежен через увлажненный муслин. И наконец, когда желе остынет, остатки жира должны быть удалены ложкой или влажной тканью.

Из яиц готовят порционное заливное, но, как показано здесь, можно сделать заливное из нескольких яиц, поместив его в круглую форму. По желанию вы можете добавить что-то простенькое, чтобы украсить заливное или несколько оттенить его вкус. Например, украшения из листьев — эстрагон, например, или, как здесь водяной кресс. Растение опускают в горячую воду, чтобы оно немножко подвяло и лежало плоско. Другие возможные добавки включают нарезанные черные с косточкой оливки или ленточки поджаренного в гриле перца, или ветчины вареной, или проссиуто. Чтобы вы ни выбрали, положите эти гарниры между тонкими слоями заливного, чтобы они оставались неподвижными, когда вы будете класть яйца.

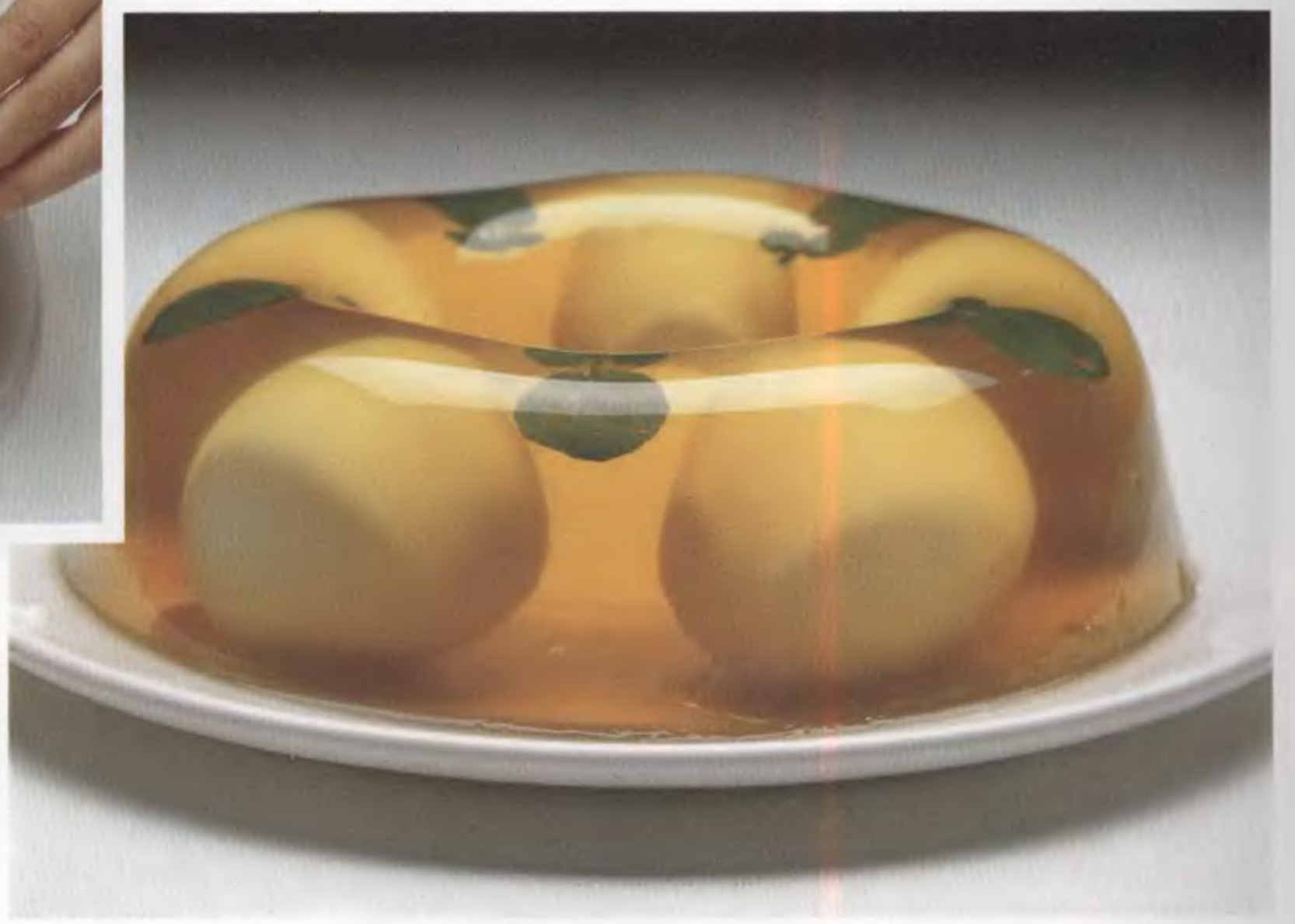
1 **Укладка яиц.** Распустите немного желирующего бульона (в рамке внизу) на маленьком огне. Налейте тонкий слой бульона в форму и подержите в холодильнике около 10 минут или пока не застынет. Опустите 2 или 3 веточки кресса в горячую воду, отделите листья от черенков, подсушите листья на бумажном полотенце. Опустите их в растопленный бульон. Положите листья в форму на одинаковом расстоянии друг от друга. Затем добавьте второй тонкий слой бульона. Поставьте форму опять в холодильник. Когда второй слой затвердеет, положите между листьями (вверху) очищенные яйца-моллет. Заполните форму остальным бульоном так, чтобы яйца были обязательно покрыты бульоном.

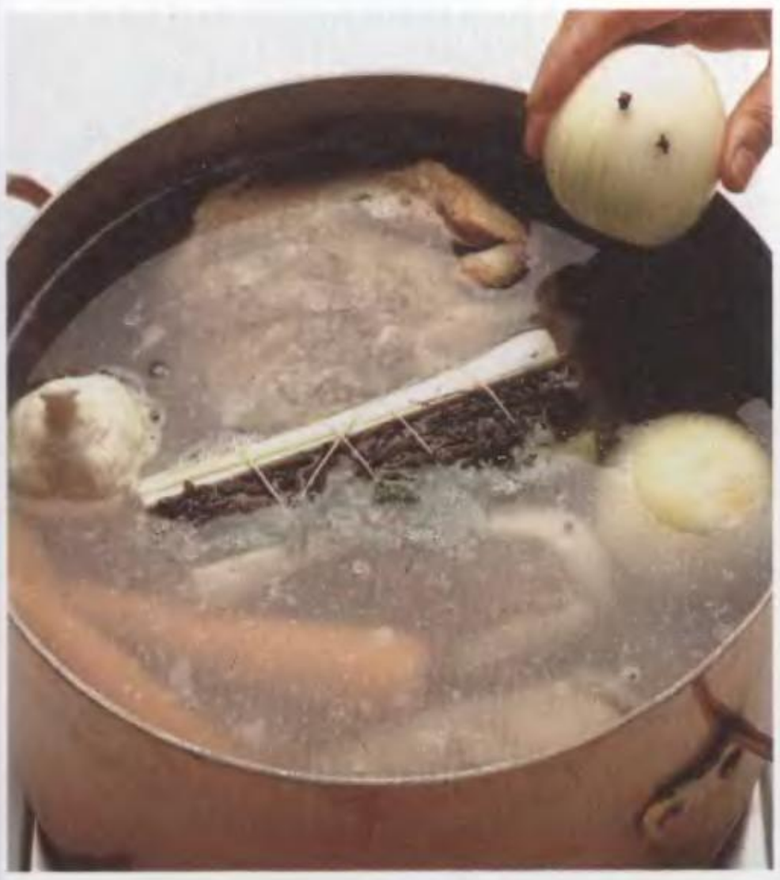
Приготовление желирующего бульона

1 **Выбор мяса.** Поставьте внутри глубокой кастрюли проволочную сетку. Сетка помешает приставать ко дну содержимому кастрюли. Положите кости и мясо — в данном случае шея и бульонки, телячьи и свиные ножки. Налейте холодной воды, чтобы закрыть содержимое на 5 см.

2 **Удаление пены.** Поставьте кастрюлю на маленький огонь на рассекатель. Когда вода начет закипать, ложкой или шумовкой удалите поднимающуюся на поверхность пену. Добавьте холодной воды и соберите пену опять, когда вода снова начнет закипать. Повторяйте до тех пор, пока пена не исчезнет. Не мешайте.

2 **Вынимание из формы.** Охладите заливное в течение 2-х или 3-х часов. Когда желе станет твердым, поместите на форму сервировочную тарелку лицевой стороной вниз. Переверните тарелку вместе с формой. Окуните ткань в горячую воду, хорошо ее отожмите и положите на несколько секунд на форму, чтобы желе, слегка подтаяв, вышло из формы. Плотно прижимая форму к тарелке, слегка потрясите, затем быстро снимите форму (вверху). Блюдо готово к подаче на стол (справа), разрежьте его на порции между яйцами.

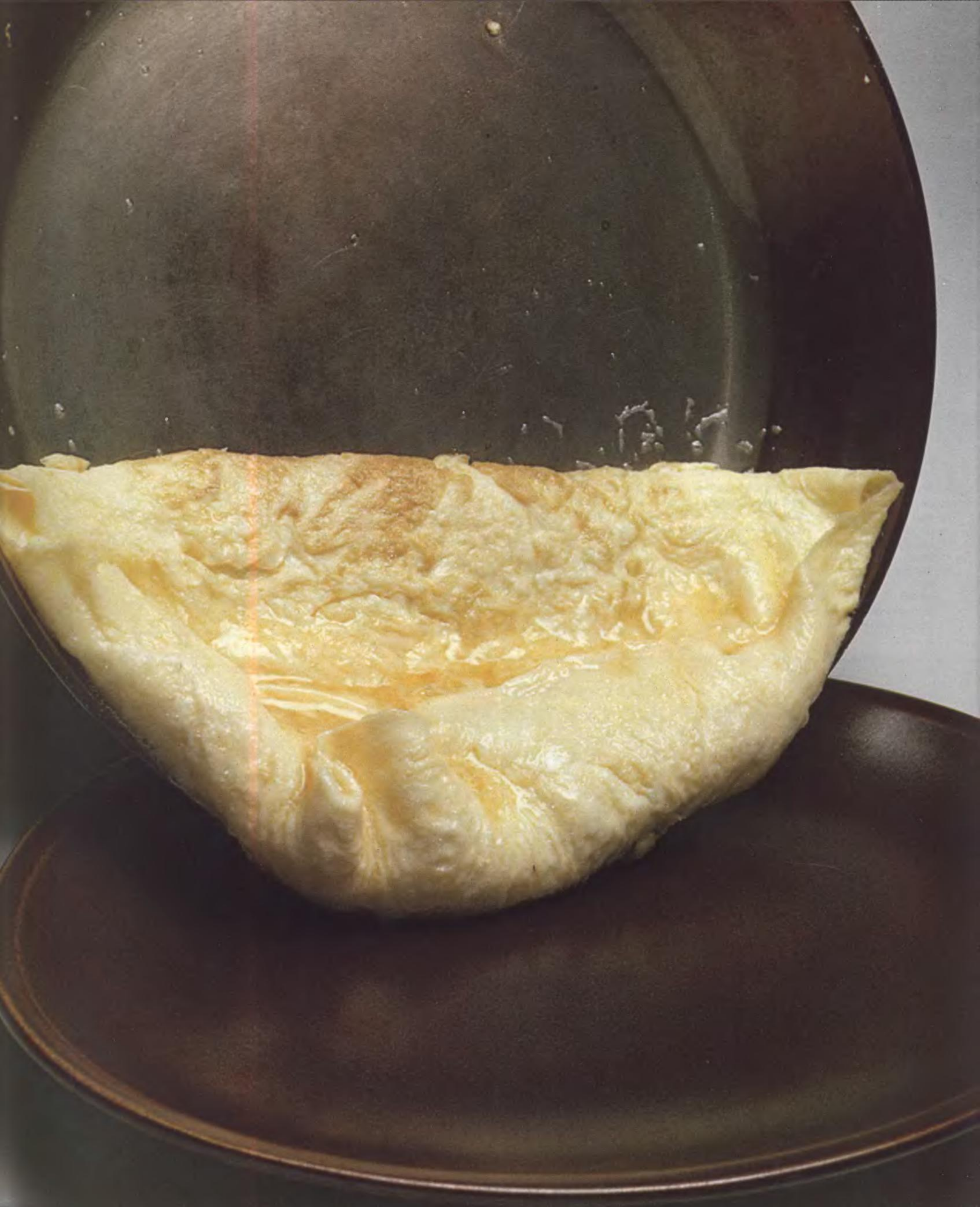




3 **Добавление вкусовых добавок.** Положите соль и ароматизаторы. В данном случае морковь, лук, одну палочку гвоздики, чеснок, букетик душистых трав: лук-порей, сельдерей, лавровый лист, петрушку и тимьян. Частично закройте кастрюлю и оставьте томиться на маленьком огне примерно на 5 часов.

4 **Процеживание бульона.** Поместите большой дуршлаг над миской и накройте его двойным слоем увлажненного муслина. Вылейте содержимое кастрюли в дуршлаг и дождитесь, пока вся жидкость не стечет через дуршлаг в миску.

5 **Застывание бульона.** Оставьте бульон остывать при комнатной температуре, затем поставьте его в холодильник на 8—12 часов, пока он не застынет. Ложкой или тканью, которая была вынута из горячей воды и хорошо отжата, удалите с поверхности остатки жира.



3

Взбитые яичницы и омлеты

Соблазнительные возможности приготовления блюд из взбитых яиц

Взбивание яиц для получения маслянистой структуры.
Введение вкусовых добавок.
Как свернуть омлет.
Два способа приготовления плоского омлета.
Легкие результаты со взбитыми белками.
Сэндвич из омлетов с начинкой.
Создание многослойного каравая.

Простой процесс разбивания яиц вносит существенную разницу в процесс приготовления блюд из этих яиц. Белок и желток в целом яйце варятся поразному, смешанные вместе белок и желток разбитого яйца готовятся одновременно. Если постоянно мешать яйца во время готовки, то они сохраняют полужидкую консистенцию. Если яйца не мешать, то они, естественно, загустеют и образуют единое целое, качество, которое используется при приготовлении омлетов.

Бережное приготовление очень существенно для создания блюда из взбитых яиц. Чем меньше огонь и чем дольше время приготовления блюда, тем более кремообразным будет готовое блюдо. Единственными существенными добавками являются приправы и сливочное масло, которое используется для смазывания посуды и для обогащения блюда из яйца. Однако вы сами можете создавать новые вкусовые и структурные комбинации, добавляя другие ингредиентами. Заранее приготовленные овощные добавки — мелко порезанная спаржа, например (*стр. 50*), может быть добавлена в середине приготовления блюда из взбитых яиц, чтобы согреться вместе с яйцами. В то же время яйца можно взбить во время приготовления какой-нибудь полуовощной смеси (*стр. 52*).

Омлеты, напротив, готовятся на большом огне для образования плотной внешней оболочки с мягким нутром. Виды омлетов многочисленны. Один из них — завернутый омлет (*на стр. 50*), такие омлеты подаются в натуральном виде или с начинкой, которая или заворачивается внутрь омлета, или вкладывается в отверстие, сделанное в верхнем слое омлета (*стр. 56*). Если омлеты не заворачиваются, то в яйца можно добавлять самые разнообразные ингредиенты (*стр. 60*) и подавать их самостоятельно или делать из них многослойный каравай (*стр. 65*). Тонкие плоские омлеты могут использоваться для приготовления сэндвичей с различными начинками (*стр. 62*). Для необычно толстого омлета, который вздуется на сковородке, надо отделить желтки от белка, отдельно взбить их, затем осторожно смешать (*стр. 58*).

Яйца можно взбивать в любой тяжелой сковороде, которая хорошо проводит тепло, но омлеты следует готовить в специальной тяжелой сковороде с наклонными стенками, позволяющими готовому омлету легко сползать на тарелку. Традиционно сковороды для омлета делаются из стали, и когда они новые, то требуют обработки растительным маслом, чтобы поверхность была гладкой. Вымыв и высушив сковородку, налейте в нее около 2 см растительного масла и сильно нагрейте, пока масло не начнет дымится; вылейте масло и вытрите сковороду насухо. После обработки никогда не мойте сковороду, или вам придется ее снова обрабатывать, просто протирайте сковороду сухой тканью или бумажным полотенцем.

Простой сложенный омлет — середина все еще слегка жидкая — соскальзывает со сковороды на подогретую сервировочную тарелку. Он жарился в сливочном масле на большом огне в течение менее минуты — как раз столько, сколько требуется, чтобы нижняя сторона слегка подрумянилась.

Неторопливый подход к взбиванию

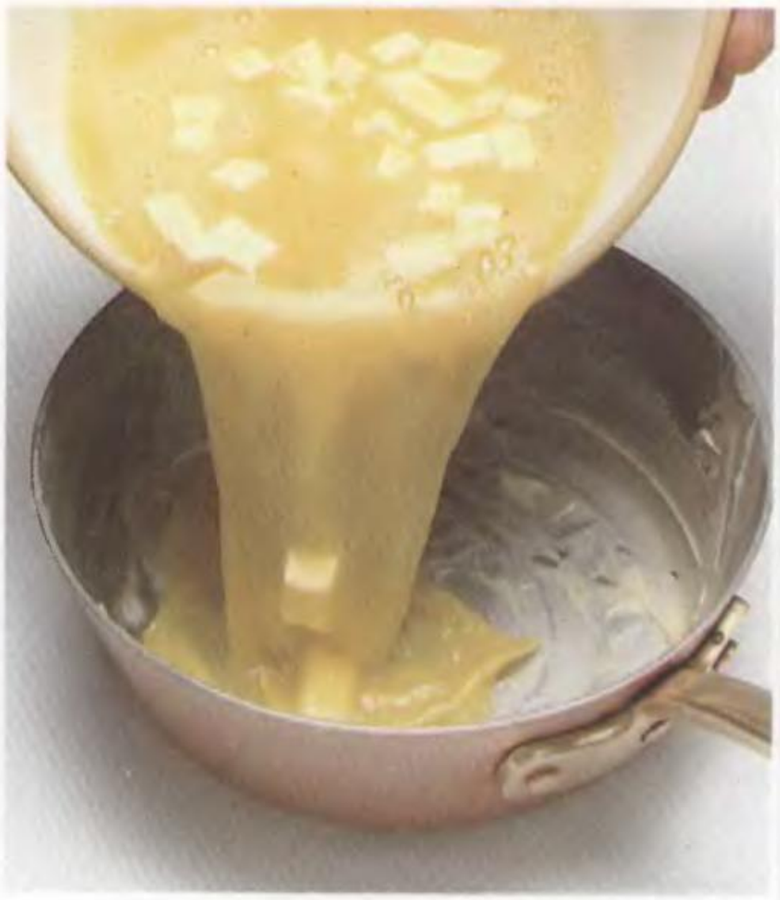
Взбитая яичница для многих людей является легким завтраком быстрого приготовления, правда, слегка сухого, напоминающего по структуре творог. Но, положив большое количество сливочного масла и потратив значительное время, чтобы готовить это блюдо медленно и осторожно, вы можете превратить его в деликатес — мягкие, слегка густоватые хлопья в сливках.

Взбитые таким образом яйца уже сами по себе являются деликатесным блюдом, но, сбрызнув его травами, вы придадите дополнительный вкус — майоран или кервель можно положить в яйца до начала взбивания, можно добавить горячий гарнир перед самой подачей к столу. Для большего вкуса вы можете использовать трюфели с их проникающим запахом, добавьте сырые яйца в нарезанные трюфели — или даже в обрезки трюфелей — до начала приготовления. (*В рамке стр. 51*)

Медленное, острожное приготовление — ключ ко всему процессу: если яйца готовятся быстро, они станут плотными, сухими и комковатыми. Возьмите сковороду с тяжелым дном, которая равномерно проводит тепло, и поставьте ее на очень маленький огонь на рассекатель, как показано здесь, в водяной бане. Окружив таким образом сковородку водой со всех сторон, вы можете быть уверены, что нежное тепло охватывает сковороду равномерно. В этом случае риск пережарить минимальный, и время приготовления сокращается благодаря теплу по бокам сковороды.

Если вы добавляете горячий гарнир, такой, как, например, в данном случае, кусочки спаржи, сделайте это в конце готовки, когда яйца начнут густеть. К другим овощным гарнирам относятся поджаренные в масле кусочки кабачков, обданный кипятком горошек или донышки артишоков, мелко порезанные и тушенные в сливочном масле.

Подаются ли яйца сами по себе или с гарниром, очень важно прервать дальнейшее жарение, как только вы достигнете нужной вам консистенции. Холодное масло или сливки можно осторожно вмешать в яйца, как только их сняли с огня, чтобы задержать процесс дальнейшей готовки; это также будет способствовать обогащению блюда.



1 **Подготовка яиц.** Смажьте сливочным маслом дно и бока тяжелой сковороды. Разбейте яйца в миску, посыпьте солью и черны перцем, добавьте маленькие кусочки сливочного масла из расчета 30 г масла на каждые 4 яйца, взбейте яйца вилкой, пока не смешаются белок и желток. Вылейте смесь на сковороду (вверху).

Миниатюрные башни с кокосовым покрытием

3 **Добавление гарнира.** Когда яйца начинают загустевать, добавьте любой горячий гарнир, приготовленный заранее, — в данном случае это нарезанная кусочками спаржа, обданная кипятком, подсушенная и быстро поджаренная в масле (*стр. 35*). Вмешайте кусочки спаржи во взбитые яйца (вверху).

4 **Проверка консистенции.** Выньте сковородку из воды. Продолжайте мешать. Тепло от сковороды и гарнира будет и дальше готовить яйца. Если окажется, что не получается нужная вам консистенция, поместите быстро сковороду обратно в горячую воду, чтобы смесь загустела.

5 **Подача взбитых яиц к столу.** Когда смесь достигнет однородной, кремообразной консистенции, добавьте горсть холодных кубиков масла, чтобы остановить процесс и получить дополнительную маслянистость. Мешайте, пока масло не будет поглощено полностью, и тогда подавайте взбитую яичницу прямо со сковороды на подогретые тарелки (вверху).

2 **Приготовление яиц.** Поставьте сковороду на подставку внутри большой кастрюли. Налейте в кастрюлю столько горячей воды, чтобы закрыть две трети сковороды. Поставьте кастрюлю на маленький огонь, вода должна быть очень горячей, но не доходить до кипения. Мешайте постоянно деревянной ложкой, по мере таяния кубиков сливочного масла (вверху слева). Продолжайте мешать, осторожно соскабливая со дна и боковых стенок сковороды, там, где смесь готовится быстрее, — яйца постепенно становятся более плотными и непрозрачными (вверху справа).

Отдушка кусочками трюфелей

Ароматизация яиц. Чтобы аромат трюфелей пропитал яйца, нарежьте почищенные трюфели толстыми кусками. Поместите эти куски в хорошо смазанную сливочным маслом сковороду и залейте их яйцом (вверху). Примерно через час добавьте сливочное масло и специи, взбейте яйца вместе с трюфелями, затем готовьте их, как показано слева (*рис. 2—5*).

6 **Гарнир из крутонов (гренков).** По желанию каждую порцию взбитой яичницы можно посыпать гренками (справа), приготовленными путем поджаривания маленьких кубиков слегка черствого хлеба в сливочном масле, пока они не станут золотистого цвета в течение 1 или 2 минут. Перед подачей подсушите их на бумажном полотенце.

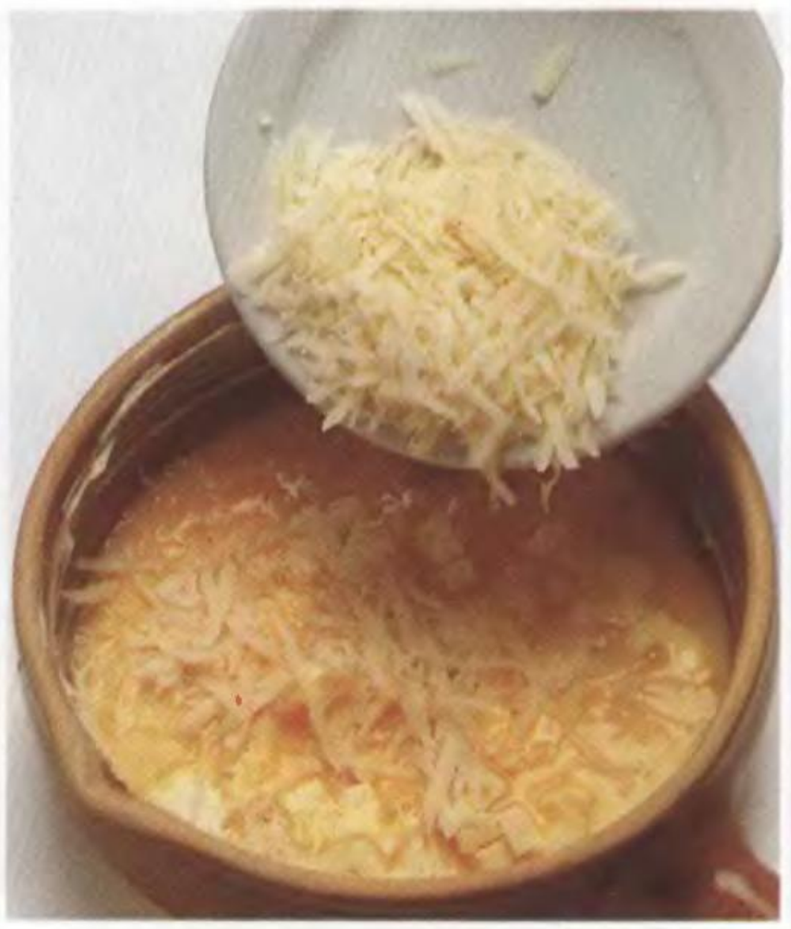
Расширение первоначальных возможностей

Взбивание яиц (стр. 50) дает разнообразные возможности для создания многочисленных блюд, обладающих кремообразностью классической взбитой яичницы (яичницы-болтуньи) и в то же время очень различающихся по вкусу.

В сочетании с жидкостью и натертым сыром, например, яйца дают пикантную текучую смесь, напоминающую традиционное фондю (*стр. 82*). Справа показано, как жидкость — белое вино — выпарена до своего концентрата (*рецепт на стр. 113*); вместо вина вы можете использовать сок, оставшийся после жарения мяса или курицы (*рецепт на стр. 113*).

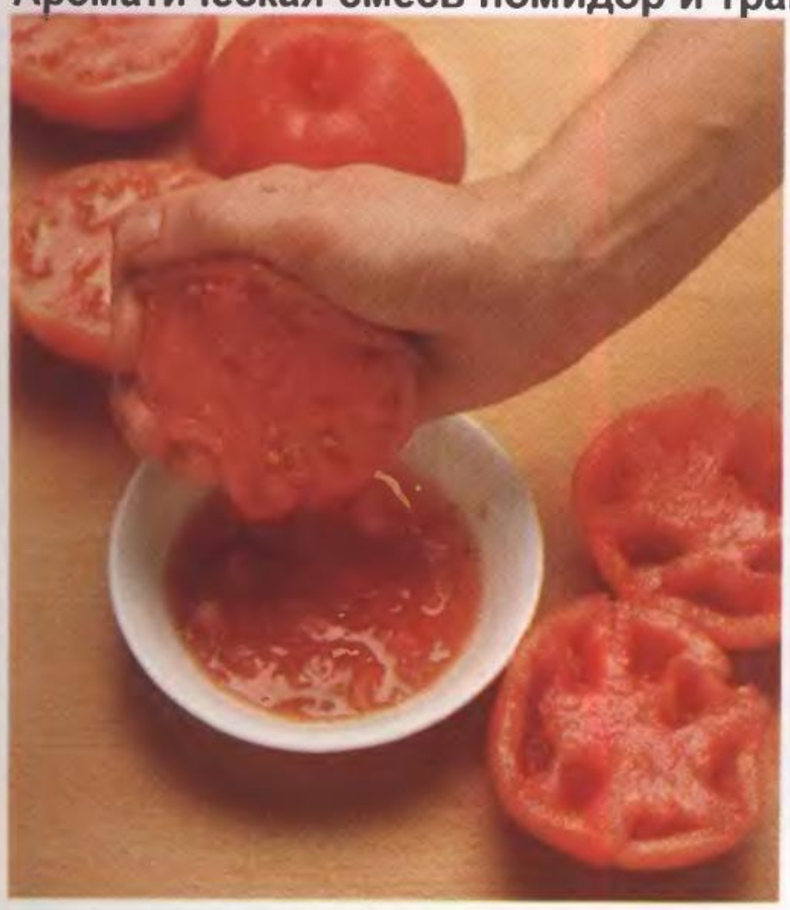
Чтобы создать более ароматное блюдо, можно потушить овощи в сливочном или растительном масле, пока они не станут мягкими, и в середине процесса добавить яйца, яйца свяжут смесь и придадут ей кремообразную структуру. Внизу показано, как помидоры и свежий базилик придают блюду вкус «провансаль» (*рецепт на стр. 115*). Другой хорошей овощной основой являются баклажаны, нарезанные на кубики, или испанская смесь томатного пюре, порубленного лука, перцев и кабачков (*рецепт на стр. 116*).

1 **Упаривание вина.** Налейте в сотейник белого вина, добавьте очищенный порубленный чеснок. Поставьте сотейник на средний огонь. Доведите вино до кипения и оставьте его кипеть, пока оно не упарится наполовину. Процедите вино через мелкое сито, чтобы удалить чеснок. Оставьте его охлаждаться в миске.

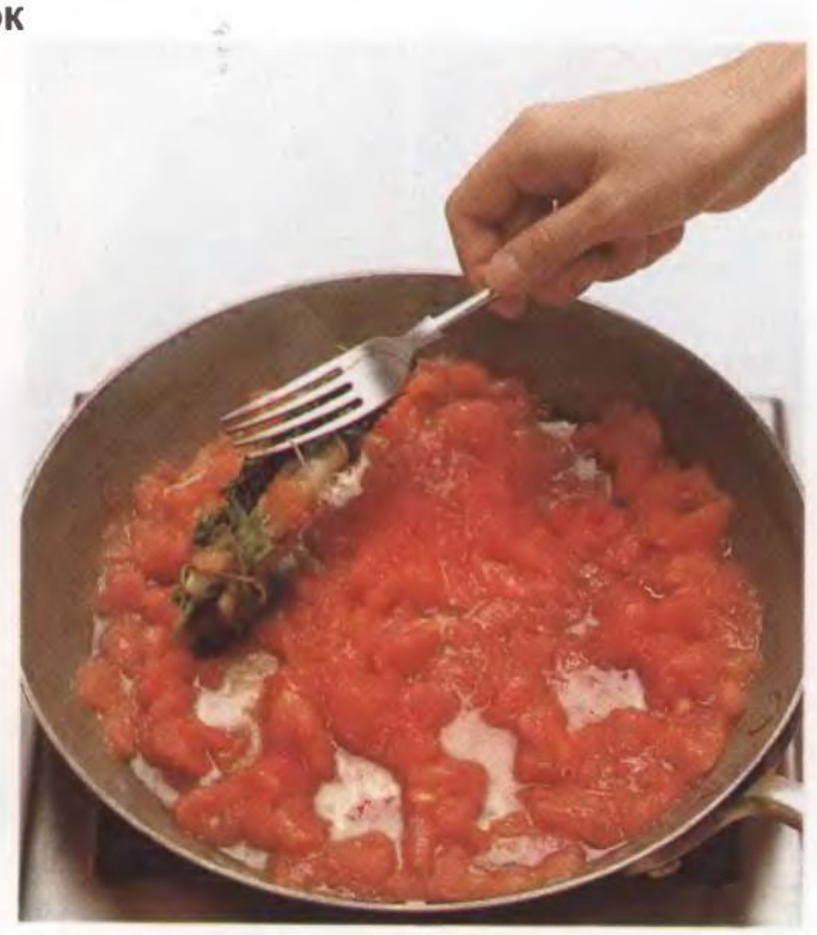


2 **Смешивание компонентов.** Смажьте маслом дно и стенки глиняного горшка и разбейте туда яйца. Добавьте сливочное масло, нарезанное кубиками, чтобы быстрее растопилось, и охлажденное вино, перец и соль. Взбейте смесь слегка, пока не смешаются белок с желтком. Потом добавьте сыр — в данном случае это грубо натертый *Груйэр*.

Ароматическая смесь помидор и травок



1 **Подтотовка помидоров.** Вырежьте сердцевину помидоров, затем окуните их в кипяток на несколько секунд, чтобы отошла шкурка. Когда помидоры остынут, снимите шкурку, разрежьте каждый помидор пополам по горизонтали, осторожно выжмите половинки, чтобы вышли семена и часть сока. Порежьте крупно каждую половинку.

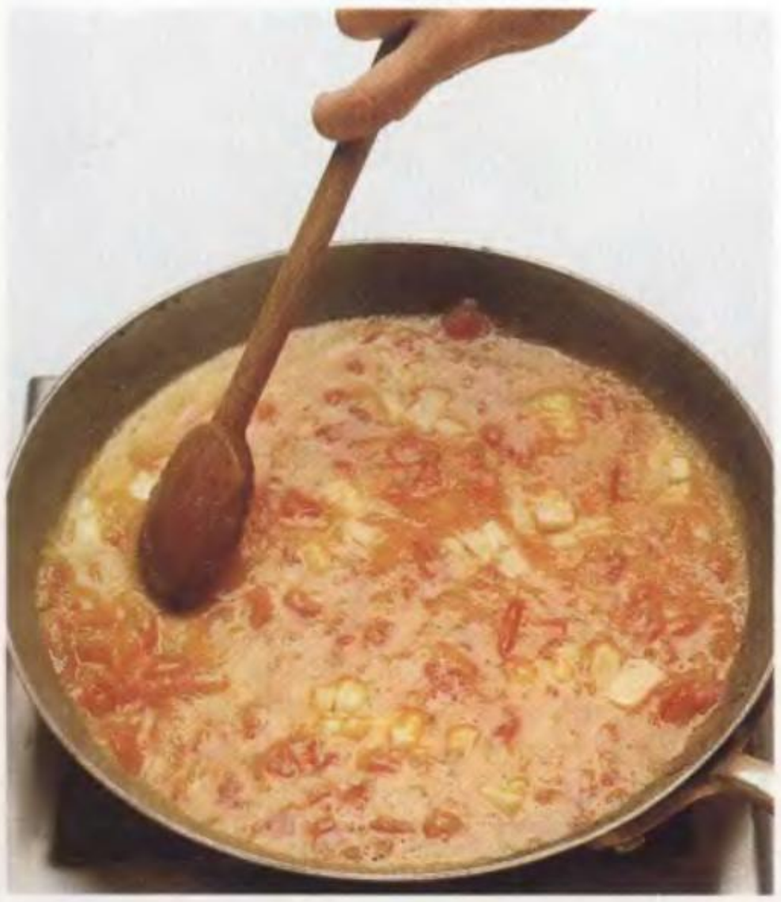


2 **Приготовление помидоров.** Нагрейте на сковородке оливковое масло. Добавьте порубленные помидоры, толченый целый зубчик чеснока, соль, немного сахара и букетик трав; готовьте смесь на медленном огне, периодически помешивая, чтобы смесь не пригорала, пока не испарятся соки, появившиеся во время готовки. Удалите чеснок и букетик трав (вверху).

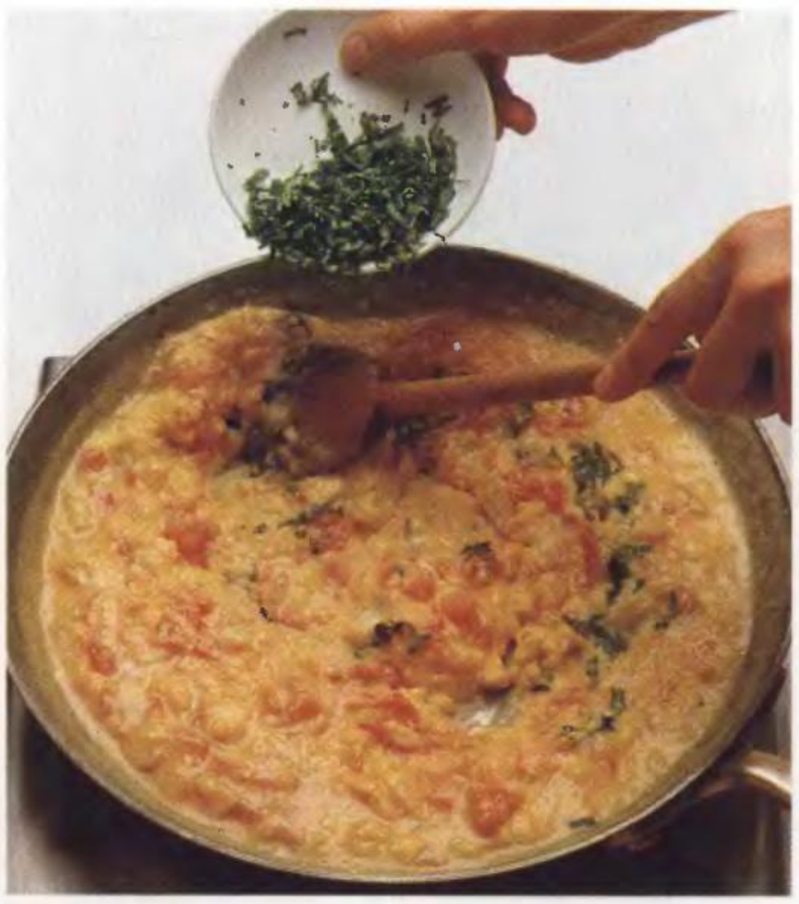
3 **Добавление яиц.** Разбейте яйца в отдельную миску, добавьте кубики сливочного масла, соль и перец по вкусу. Вилкой легонько взбейте яйца, чтобы смешать желток и белок. Вылейте взбитые яйца в томящиеся помидоры.

3 **Приготовление смеси.** Поставьте кастрюлю на маленький огонь на рассекатель. С помощью венчика или вилки медленно мешайте смесь яиц и сыра, пока масло и сыр растают (вверху слева) и увеличьте скорость после того, как содержимое смешалось (вверху, справа), постоянно пользуйтесь веничком или вилкой, чтобы очищать дно и бока кастрюли, где яйца готовятся быстрее.

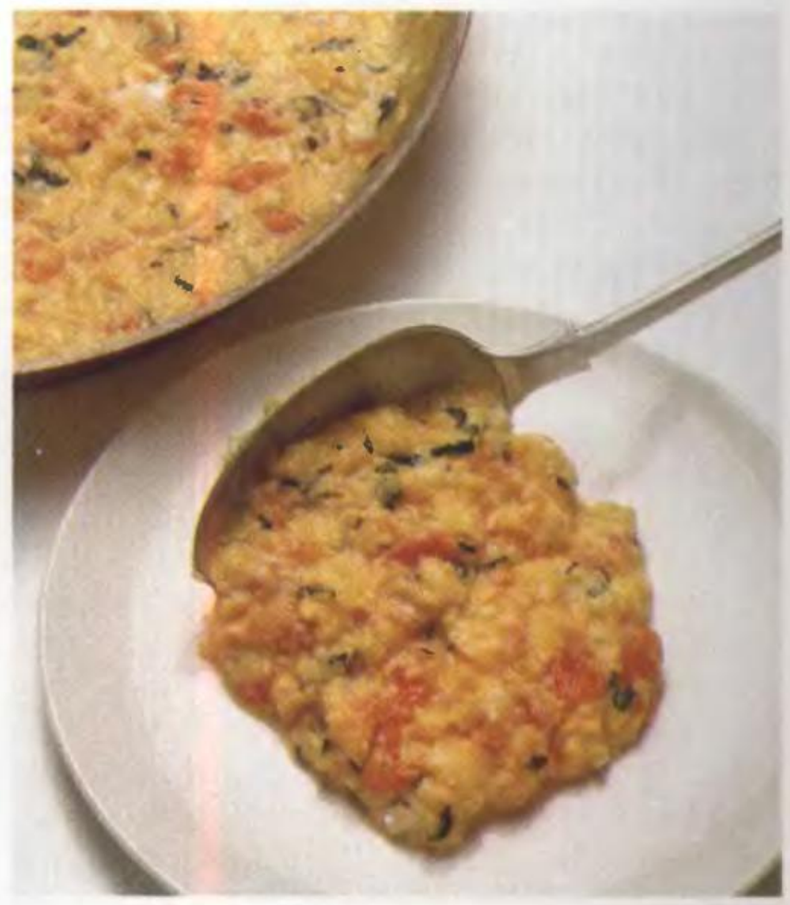
4 **Подача фондю на стол.** Когда смесь начинает густеть, снимите кастрюлю с огня. Продолжайте мешать еще в течение одной минуты или около того, пока тепло кастрюли продолжает готовить яйца. Когда блюдо достигнет консистенции густого крема, подавайте сразу же на стол на подогретых тарелках (вверху).



4 **Взбивание яиц.** Деревянной ложкой помешайте яйца, чтобы равномерно распределить их в томатной смеси. Продолжайте постоянно помешивать, пока яйца готовятся, соскребая со дна и с боков сковороды, чтобы не пережарить.



5 **Добавление базилика для вкуса.** Когда яйца начнут густеть, добавьте горсть свежих листьев базилика (вверху), порубленных в последний момент, так как место пореза потемнеет от долгого пребывания на свету. Вмешайте листья в данную смесь.



6 **Подача блюда на стол.** Снимите сковороду с огня. Продолжайте мешать смесь в течение нескольких секунд, пока тепло сковороды продолжает готовить смесь. Когда яйца загустеют до необходимой консистенции, подавайте их сразу же на подогретых тарелках (вверху).

Завернутый омлет: шедевр в один момент

Идеальный завернутый омлет является объектом изучения в кулинарной экономии. Чтобы сделать его, не требуется много времени и никакого дополнительного оборудования, только тяжелая, хорошо обработанная сковорода для омлета. Единственные компоненты — свежие яйца, сливочное масло, соль и перец и любые вкусовые добавки, которые вы сочтете необходимыми.

Яйца должны взбиваться слегка, чтобы сохранить вкус свежего желтка и помешать уплотнению. Взбивать яйца следует непосредственно перед приготовлением, если отставить взбитые яйца на некоторое время в сторону, они расслоятся и их придется взбивать снова. Масло, нарезанное кубиками, распускается на сковороде быстрее и равномернее и усиливает вкус омлета, рекомендуется положить на каждые три яйца 15 г масла.

Мягкий вкус яиц может быть усилен широким набором вкусовых добавок. Свежий майоран, петрушка или смесь ароматических трав (в рамке справа внизу) придадут особый аромат; если свежих трав не имеется, можно взять сушеный майоран или реган, которые являются хорошей заменой. Могут быть добавлены и другие ингредиенты — с осторожностью: прежде чем яйца будут готовы, можно в них положить кусочки спаржи, рубленое филе анчоусов, нарезанные трюфеля, поджаренные грибы, мелконарезанные листья щавеля, растолченные фисташковые орехи (*рецепты на стр. 118—133*).

Какие бы вкусовые добавки вы не использовали, готовить надо быстро, и сковорода должна быть хорошо прогрета, прежде чем на нее положат яйца. Омлет должен быть готов менее чем через минуту; если готовить омлет медленно, он теряет влажность и делается сухим.

В то время как неотъемлемые вкусовые добавки, такие как травы, добавляются к яичной массе перед приготовлением, более существенные гарниры — например, икра карпа (*рецепт на стр. 127*) или нарезанные листья салата, пожаренные в масле и увлажненные соусом из сливок (*рецепт на стр. 119*), могут быть приготовлены заранее и добавлены горячими перед тем, как заворачивать омлет (*рис. 6 справа*). Это также удобный момент включить сыр. Если сыр добавить в начале приготовления омлета, то, когда сыр будет таять, он распространится по всему омлету. Какой бы начинкой вы не пользовались, заверните ее внутрь омлета и сразу же подавайте на стол.

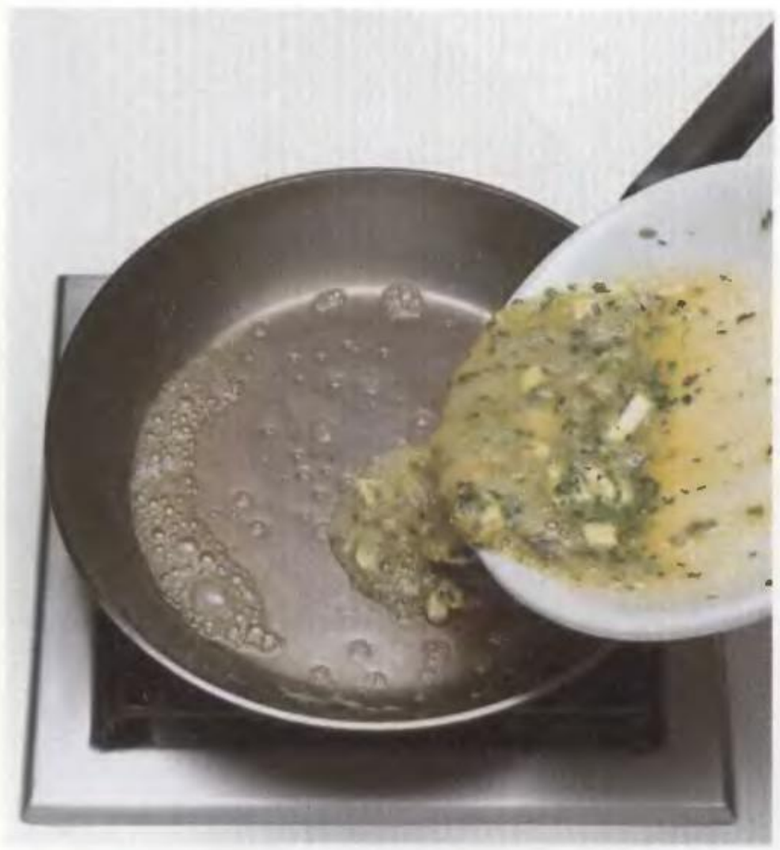
1 **Подготовка ингредиентов.** Разбейте яйца в мелкую тарелку — яйца в мелкой тарелке быстрее взбиваются. Добавьте соль, свежепомолотый черный перец и кубики сливочного масла. По желанию можно положить вкусовые добавки, в данном случае мелко порезанные травки (в рамке внизу).

2 **Разбивание яиц.** Нагрейте обработанную омлетную сковородку в течение нескольких секунд на большом огне. Положите кусочек сливочного масла примерно 15 г для сковороды 20 см диаметром. Пока масло тает на сковороде, взбейте осторожно вилочкой заготовленные яйца и масло (вверху). Взбивайте ровно столько, сколько нужно, чтобы белки соединились с желтками.

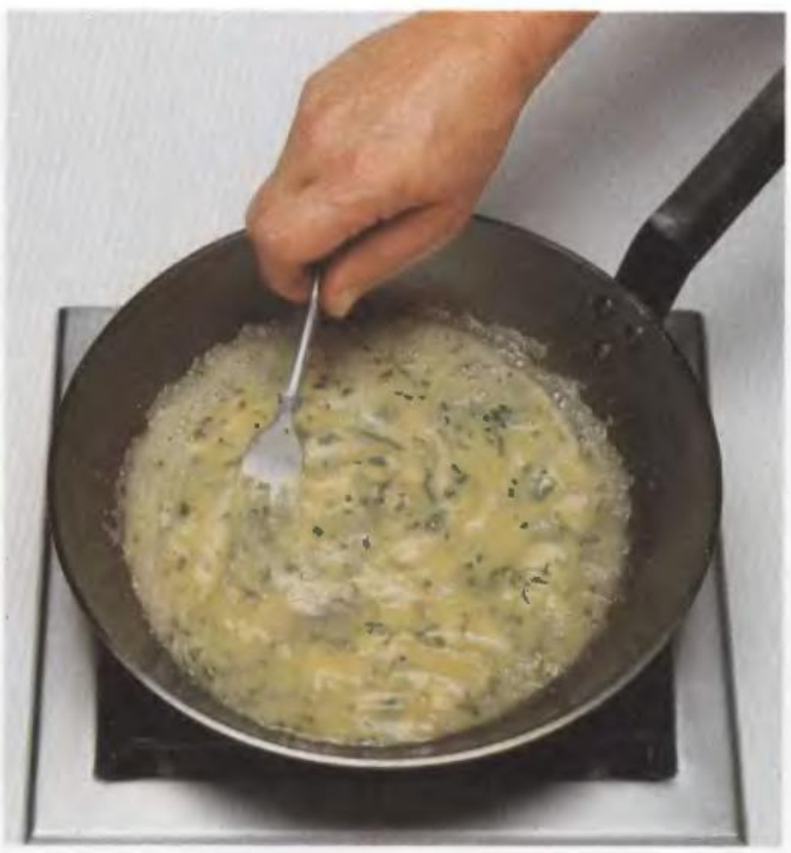
Ароматный букетик трав

Подготовка пряных трав. Равное количество петрушки (вверху справа), свежего кервеля (на переднем плане), тонкого зеленого лука-сеянца (в центре) и небольшое количество крепкого эстрагона создают классическую смесь ароматных трав. Снимите листья эстрагона со стебля и мелко их порежьте. Петрушку и кервель держите плотно за стебли, пока вы режете листья, стебли выбросьте. Зеленый лук соберите в пучок и порубите перья (вверху).

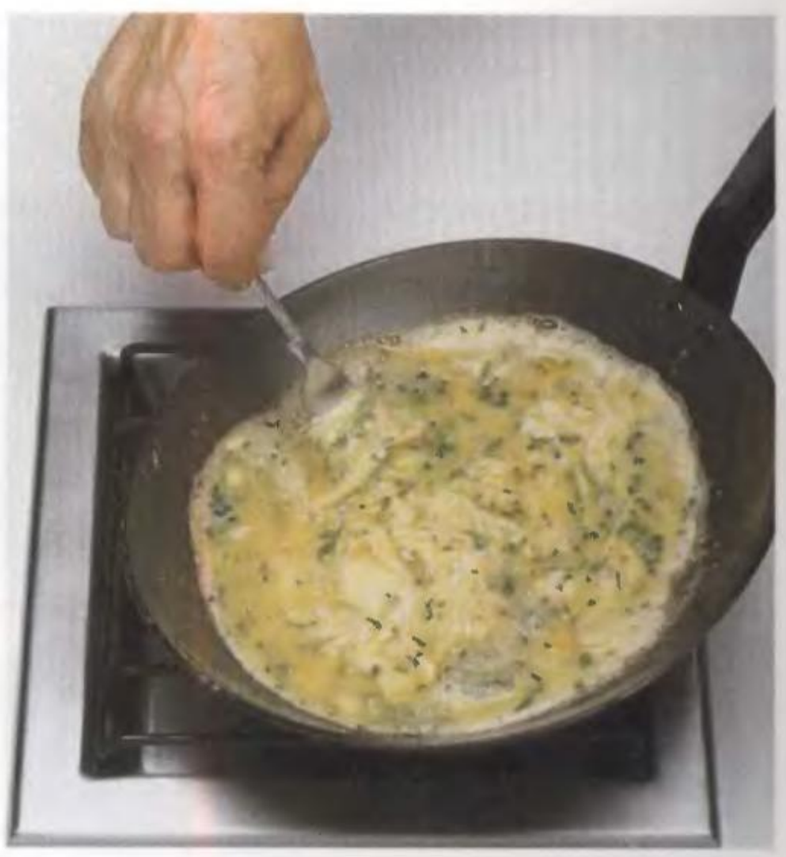
6 **Сворачивание омлета.** С помощью вилки положите ближайший к вам конец омлета на его середину. Наклоните сковороду от себя и, подоткнув зубцы вилки под складку, закатайте омлет к дальнему концу сковороды.



3 **Выливание яиц.** Поворачивайте сковородку во всех направлениях, чтобы растаявшее масло равномерно смазало дно и бока, и когда масло начнет дымиться, но еще не успеет стать коричневым, влейте взбитые яйца (вверху).



4 **Помешивание смеси.** Проведите через яйца 2—3 раза плоской стороной вилки, чтобы как можно большая часть смеси подверглась воздействию тепла сковороды.



5 **Приподнятие края омлета.** Когда вы увидите, что основная часть омлета стала густеть, приподнимите вилкой край омлета (вверху). В то же время наклоните сковороду таким образом, чтобы не загустевшая часть омлета могла стечь под готовую частью омлета и загустеть. Повторите процесс приподнимания края омлета и наклона сковороды по кругу, чтобы как можно больше жидких яиц стекло под омлет.

7 **Закрытие шва.** С помощью зубцов вилки подтяните дальний край омлета и положите его на уже завернутый край. Закрепите получившуюся складку, осторожно прижав на секунду или две тыльной стороной вилки. Подержите наклоненную сковороду над огнем в течение 3—4 секунд, чтобы нижняя часть омлета слегка поджарилась. Снимите сковороду с огня.

8 **Подача на стол.** Резко наклоните сковороду над подогретой тарелкой, чтобы омлет скатился на тарелку коричневой стороной вверх (вклейка). Поверхность омлета рекомендуется смазать сливочным маслом для блеска. Подавайте немедленно, пока омлет еще горячий, влажный и мягкий внутри (вверху).

Начинка омлета

Обычно начиняют омлет, заворачивая его вокруг начинки (*стр. 54*). Но можно сделать и иначе: вы можете сделать надрез в верхней части омлета, образуя нечто вроде кармана для начинки, которая в дальнейшем послужит основой для дополнительных гарниров, таких как яйца-пашот или моллет. Чтобы начиненный омлет стал настоящим блюдом-ансамблем, его следует полить соусом, сбрызнуть тертым сыром или хлебными крошками и поставить в гриль для запекания.

Многие соусы и гарниры, которые использовались для создания ансамблевых блюд из целых яиц, годятся и для ансамблей из омлета. Здесь, например, грибное пюре, положенное в омлет, является основой для яиц-пашот, которые, в свою очередь, скрыты под белым соусом со сливками (*рецепт на стр. 167*). Вместо грибов вы можете использовать пюре из горошка или сморчков, тушенных в сливочном масле (*стр. 34—35*); в белый соус со сливками можно добавить сыр или пюре из томатов (*стр. 33*). Приготовьте соусы и гарниры заранее, до того как начнете готовить омлет.

1 **Вскрытие омлета.** Приготовьте начинку и гарниры — в данном случае грибное пюре (стр. 34) и обрезанные яйца-пашот (стр. 26) — и сделайте белый соус (стр. 32). Соус и начинка должны быть горячими, пока вы готовите большой простой омлет (стр. 54). Скиньте омлет — сложенной стороной вниз — на подогретое огнеупорное блюдо. Ножом сделайте достаточно длинный надрез в верхней части омлета (вверху), оставив по 4 см нетронутыми с обоих концов. Будьте осторожны и не прорежьте нижнюю часть, которая должна остаться нетронутой.

4 **Заливка омлета соусом.** Снимите белый соус с огня. Вбейте туда дополнительное количество сметаны, чтобы увеличить объем наполовину, по желанию можно добавить тертый сыр *Пармезан* или *Груйэр*. Попробуйте соус, чтобы узнать, нужны ли приправы. Ложкой залейте омлет соусом, чтобы закрыть всю поверхность.

5 **Посыпание тертым сыром.** Сбрызните омлет тертым сыром — здесь использован *Пармезан* — поверх соуса. Поставьте омлет в предварительно нагретый гриль так, чтобы его поверхность была на 5 см или меньше от источника тепла. Оставьте там на 2 или 3 минуты или пока слегка не зарумянится.

2 **Начинка омлета.** Острием ножа откройте разрез в омлете, чтобы образовался неглубокий карман. Ложкой осторожно положите необходимое количество пюре, чтобы полностью заполнить карман, в данном случае в омлет из семи яиц вошло 3 полных столовых ложки пюре. Тыльной стороной ложки разгладьте пюре.

3 **Выкладывание яиц-пашот.** Выньте яйца-пашот из воды, куда они были положены после приготовления. Чтобы согреть их, окуните на несколько секунд в горячую воду. Рукой, чтобы не испортить хрупкие желтки, осторожно положите их рядом друг с другом поверх начинки.

6 **Подача на стол.** Выньте блюдо из-под гриля (слева). Разделите омлет на индивидуальные порции так, чтобы каждому досталось яйцо-пашот. Соус, оставшийся на блюде, разлейте по тарелкам. Желтки яиц-пашот должны оставаться жидкими, когда омлет подается на стол (вверху).

Отделение желтка от белка для получения эффекта суфле

Разделяя желток и белок и взбивая их отдельно друг от друга, можно создать такую омлетную массу, которая во время жарения примет структуру чего-то легкого, пышного, типа суфле (*стр. 76*). Часто такие омлеты посыпают сахарным песком и запекают со сладкой начинкой и подают в качестве десерта. Эти омлеты представляют очень вкусное блюдо, если их приготовить на сливочном масле в омлетной сковороде и просто посолить и поперчить по вкусу; можно также посыпать их свежими или сушеными травами.

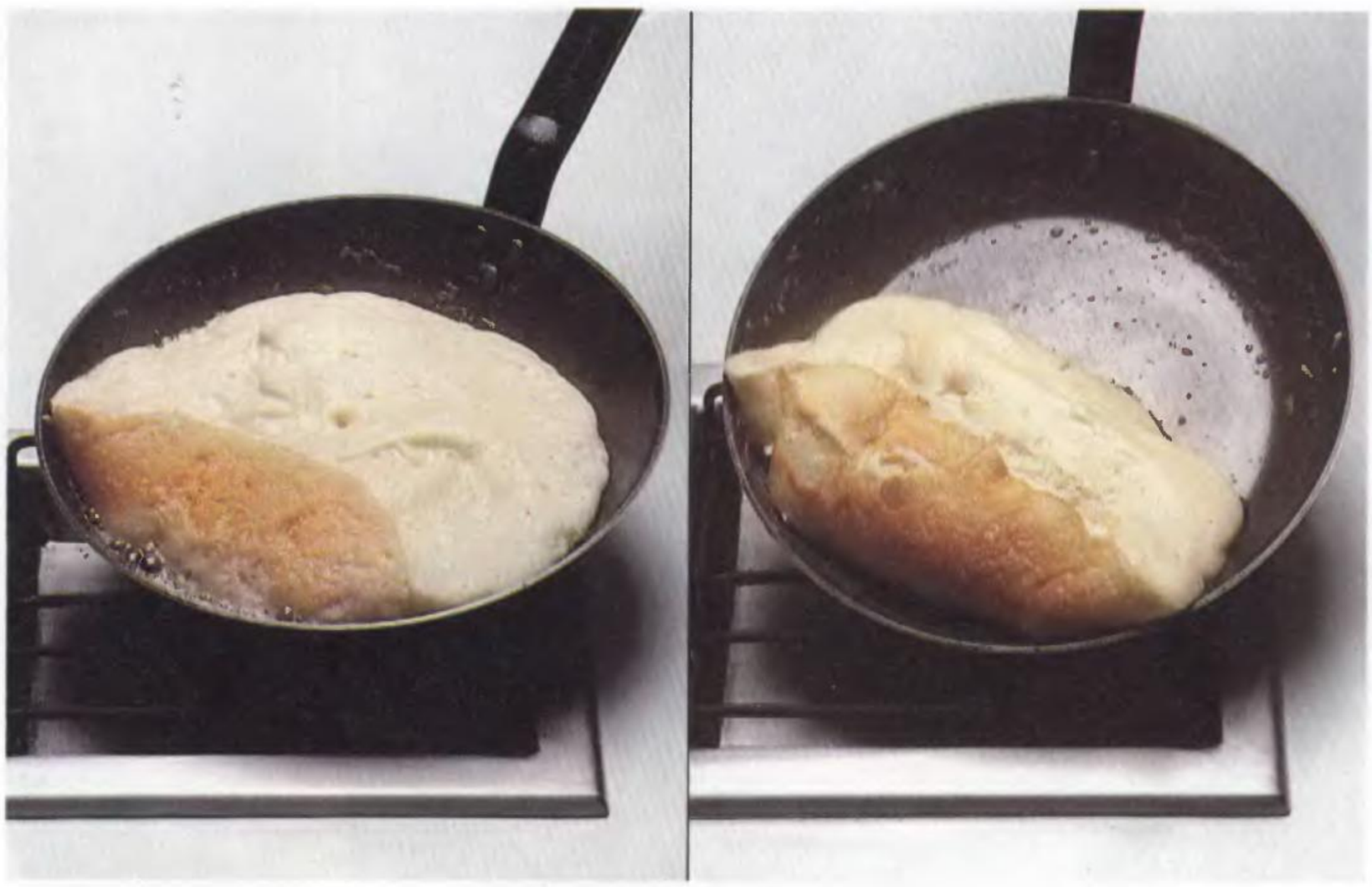
Суфле из омлета обязано своей воздушностью тому воздуху, которым наполняются белки, когда их взбивают. Чтобы вбить в белок как можно больше воздуха, используйте проволочный веничек и при взбивании старайтесь приподнимать смесь. Миска, сделанная из меди, очень подходит, металл помогает образованию более крепких воздушных пузырьков. Перед употреблением тщательно очистите миску, так как любые мутноватости на поверхности будут мешать процессу взбивания, протрите миску раствором соли и уксуса, потом сполосните и вытрите.

Чтобы взбитая пена не осела, ее надо немедленно смешать с желтками. Сделать это надо очень осторожно рукой или резиновой лопаточкой. И сразу же приступайте к готовке, иначе жидкость, имеющаяся в пене, осядет на дно миски.

Во время жарки омлет слегка подойдет по мере того, как будет расширяться от тепла сковороды находящийся в омлете воздух. Омлеты-суфле слишком пышные, чтобы их сворачивать более одного раза. Простейший способ сложить такой омлет — это наклонить сковороду таким образом, чтобы дальний конец омлета после нескольких движений сковороды упал бы сам на себя (*рис. 6 справа внизу*). К готовому омлету не стоит давать слишком много гарниров, его можно подавать так как он есть или же полить простейшим соусом (*стр. 32*).

1 **Отделение белка от желтка.** Разбейте яйцо о край миски. Отнимите одну половинку скорлупы, оставив желток в другой, позвольте белку стечь в миску. Осторожно переложите желток в другую половинку скорлупы, пусть белок окончательно стечет в миску, не допускайте попадания желтка в белок. Желтки сложите на мелкую тарелку.

2 **Растирание желтка.** Посолите и поперчите желтки. Можно добавить двойные сливки или, как здесь, кубики холодного сливочного масла, из расчета 15 г на каждые три желтка. Тыльной стороной вилки разотрите желтки (вверху). Не переживайте, если масло не разотрется полностью, оставшиеся кусочки растают на сковороде.



6 **Сложение омлета.** Время от времени встряхивайте сковороду. Когда нижняя часть омлета загустеет и он будет легко скользить по сковороде, его пора сворачивать. Наклоните сковороду от себя. Ритмичными движениями двигайте сковороду взад вперед, чтобы дальняя сторона омлета завернулась на его середину (вверху слева). Продолжайте двигать сковороду, пока омлет не сложится пополам (вверху справа).

3 **Взбивание белков.** Добавьте в белки щепотку соли. Вначале белки взбивайте медленно, движением, напоминающим восьмерку, пользуясь проволочным венчиком. Когда белки начнут превращаться в пенистую массу, начинайте их взбивать быстро до тех пор, пока они не станут настолько плотными, что не будут стекать с венчика (вверху). Когда взбиваете белки, то приподнимайте венчик, чтобы вбить в белки как можно больше воздуха.

4 **Добавление яичных желтков.** Соскребите желтки во взбитые белки (вверху). Пользуясь лопаточкой, приподнимите белковую пену со дна миски и накройте ею желтки, одновременно другой рукой вращайте миску. Продолжайте движение вверх и постарайтесь накрыть желтки, пока белки и желтки не смешаются как следует.

5 **Заполнение сковороды.** Возьмите омлетную сковороду и на умеренном огне распустите на ней масло. Когда сливочное масло запенится, переложите омлет на сковороду, пользуясь лопаточкой, выскребите остатки омлетной массы со дна миски. Лопаточкой же распределите омлетную смесь равномерно по сковороде и разровняйте поверхность.

7 **Подача на стол.** Скиньте сложенный омлет на подогретую тарелку и немедленно подавайте на стол. По контрасту со слегка подрумяненной поверхностью середина омлета должна быть мягкой, кремообразной и пронизанной маленькими пузырьками воздуха.

Плоские омлеты, толстый и тонкий

Плоские омлеты имеют различные формы. Омлеты толщиной с блин подаются обычно по два, а между ними кладется какая-нибудь начинка (*стр. 62*); бывают существенные смеси, где один или два яйца комбинируются только на одну порцию с большим количеством ингредиентов (справа). С другой стороны, готовятся и большие, толстые омлеты, напоминающие пирог, такой омлет-пирог режется на несколько порций (справа внизу).

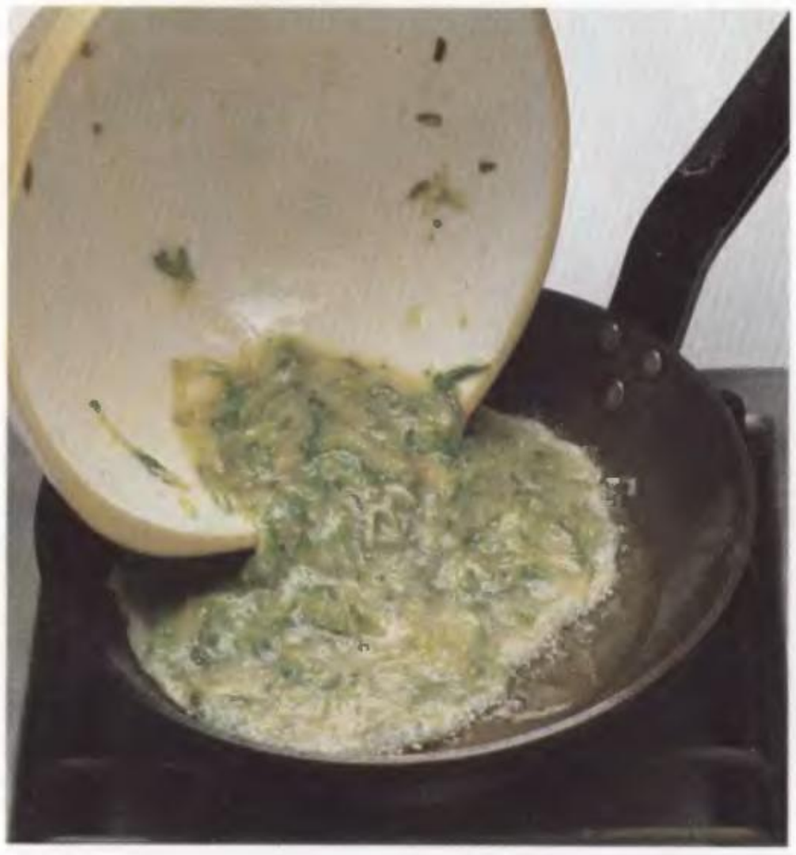
Пропорция яиц по отношению к другим ингредиентам в плоских омлетах очень низкая. Так, например, как показано наверху справа: одного яйца достаточно для связывания 250 г кабачков (кургеттов), которые предварительно были порезаны, посолены, подсушены, чтобы не было лишней влаги, и поджарены в масле (в рамке справа).

Омлеты толщиной менее 1 см жарятся на большом огне как сложенные омлеты (*стр. 54*). В отличие от сложенного омлета, где спрятанное в складках тепло заканчивает процесс готовки, при приготовлении плоских омлетов необходимо следить за готовностью верха. Самый быстрый способ — это подбросить омлет и перевернуть его. Можно также поджарить верх, быстро поставив ненадолго сковородку с омлетом под гриль.

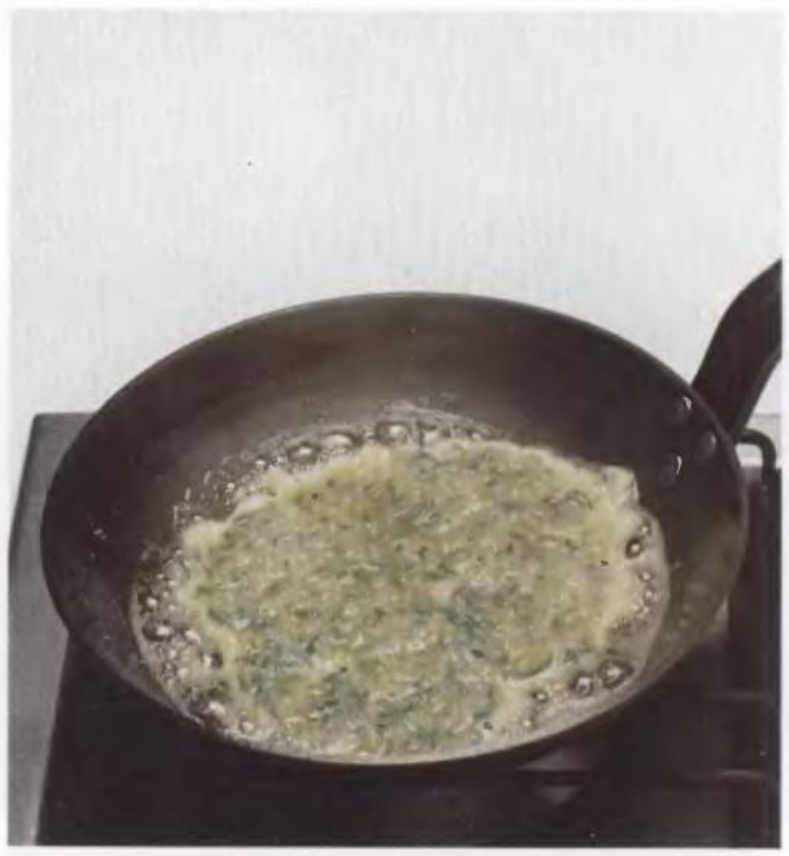
Толстые омлеты, которые режутся на несколько порций, следует начинать готовить на большом огне, чтобы пожарить нижнюю сторону, затем надо жарить очень осторожно, уменьшив огонь и накрыв сковороду крышкой. Такой омлет слишком толстый, чтобы его подбрасывать. Чтобы его перевернуть, сковороду следует накрыть тарелкой, а затем с тарелки скинуть его обратно на сковороду, чтобы закончить жарение. Жарение этих омлетов можно также закончить под грилем — по желанию можно сбрызнуть тертым сыром или хлебными крошками и запечь.

Омлет, показанный на нижних рисунках, имеет большое количество шпината, который был предварительно ошпарен, выжат досуха, порублен и чуть-чуть припущен в сливочном масле для вкуса. Таким же образом можно приготовить листья растения чард. Можно провести эксперимент с другими ингредиентами, в Италии и Испании, например, овощные смеси часто комбинируются с колбасой салями (*рецепт на стр. 126*) или ветчиной (*рецепт на стр. 124*).

Омлет с порубленными кабачками, похожий на мрамор



1 **Начало приготовления омлета.** Подготовьте кабачки (кургетты) (в рамке справа). Взбейте яйца в большой миске, добавив кубики сливочного масла и немного перца. Вмешайте в яйца подготовленные кургетты. На большом огне разогрейте в сковородке сливочное или растительное масло. Когда масло запенится, положите в него смесь яиц и кургеттов (вверху).

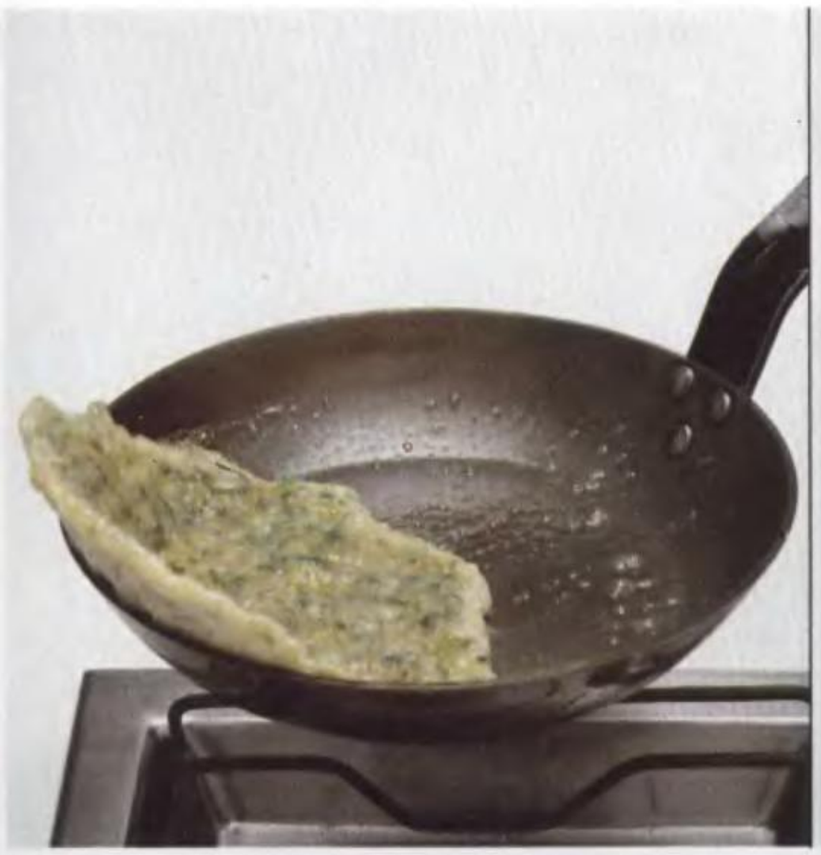


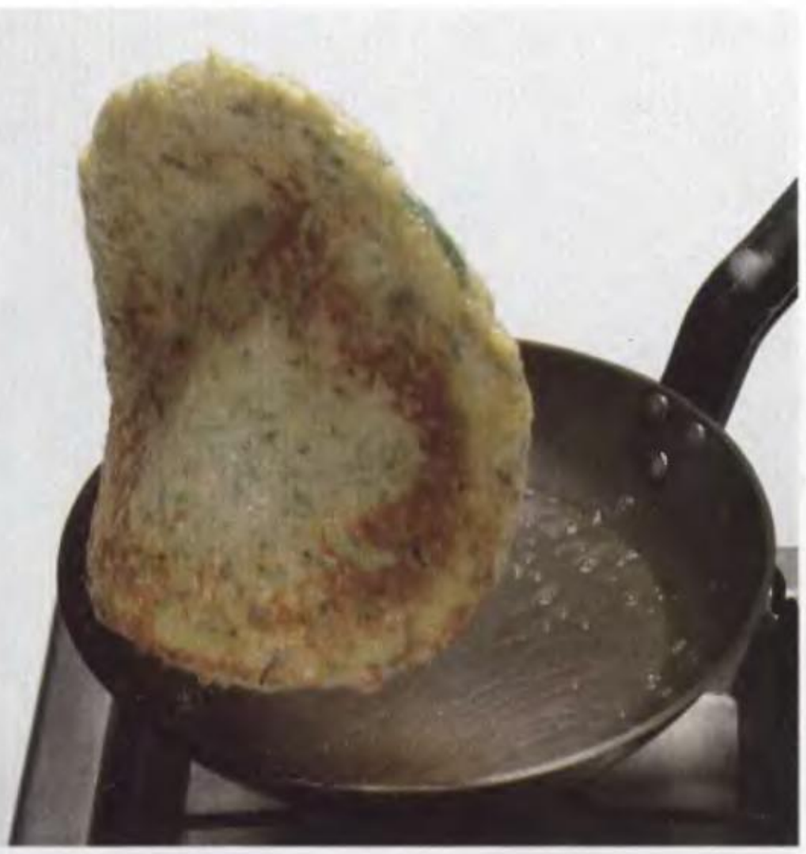
2 **Жарение омлета.** Равномерно распределите вилкой смесь по сковороде. В течение одной минуты не следует трогать омлет, чтобы загустела нижняя сторона. Если вы готовите простой омлет — или более тонкий, ароматизированный омлет, — поднимите края в трех или четырех местах, когда затвердеет нижняя сторона, чтобы жидкая, не свернувшаяся часть яйца стекла вниз.

Шпинат: здоровый партнер

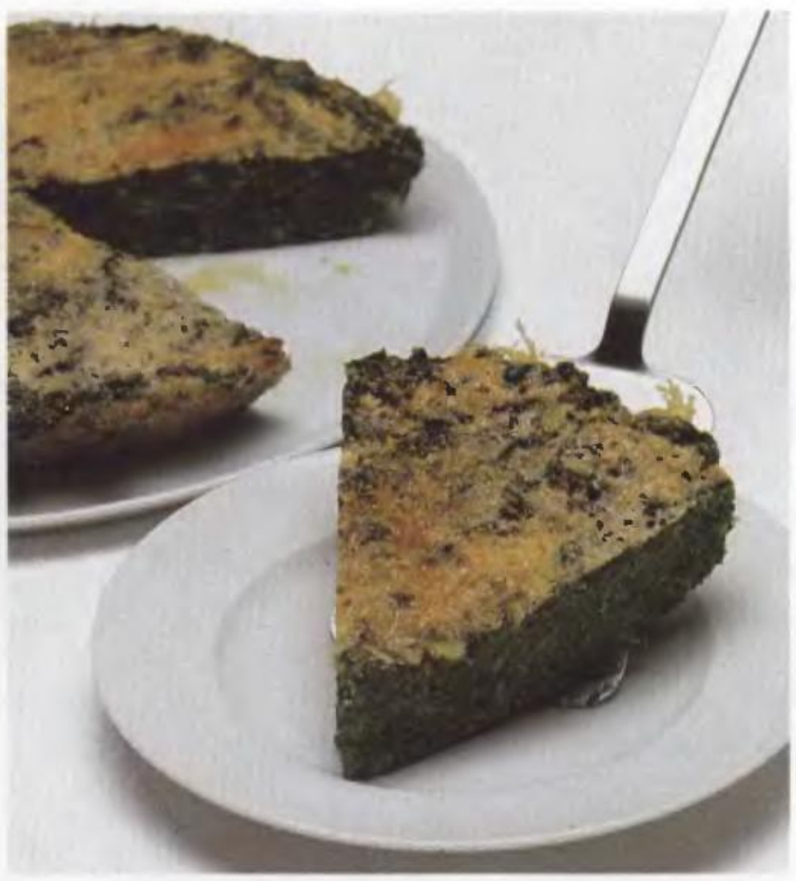
1 **Начало приготовления омлета.** Обдайте кипятком шпинат, отожмите, порубите и припустите в сливочном масле. Взбейте кубики масла. Взбейте яйца с кубиками сливочного масла и приправами. Смешайте со шпинатом. На большом огне нагрейте сливочное или растительное масло и, когда масло начнет пузыриться, положите туда смесь яиц и шпината (вверху).

2 **Приготовление омлета.** Тыльной стороной вилки разровняйте поверхность смеси. Уменьшите огонь и прикройте крышкой сковороду (вверху). Продолжайте осторожно жарить примерно в течение 5 минут или пока поверхность омлета не начнет густеть. Снимите сковороду с огня.





3 **Подбрасывание и переворачивание.** Как только омлет начинает легко скользить по сковороде, слегка приподнимите сковороду над огнем. Наклоните сковороду таким образом, чтобы омлет соскользнул в противоположный от вас конец сковороды (вверху слева). Затем быстрым движением всей руки двиньте сковороду вперед и полукруглым движением обратно к себе, так, чтобы омлет перевернулся (вверху справа). Еще несколько секунд подержите его на огне, чтобы поджарилась другая сторона. Подавайте его на стол немедленно.

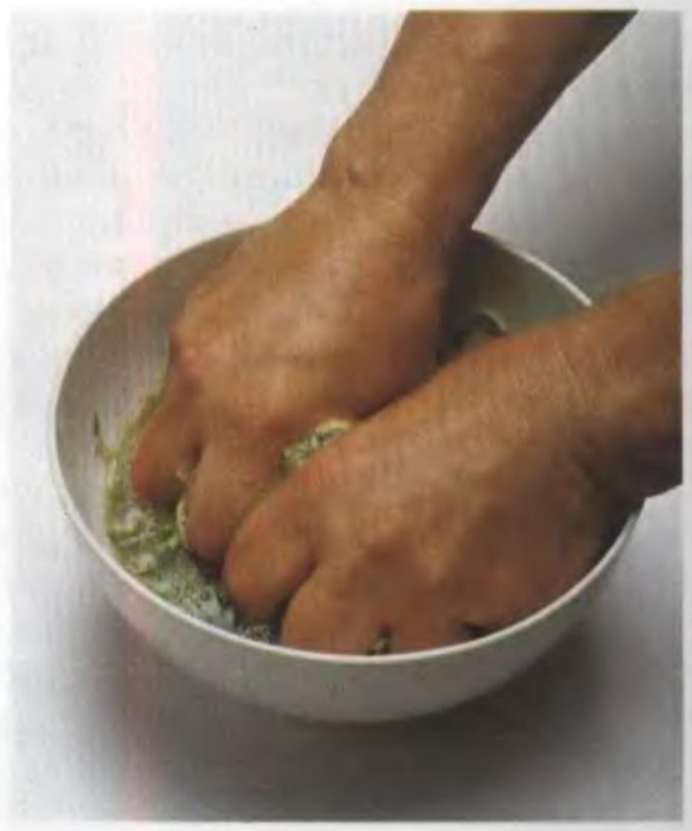


3 **Завершение приготовления омлета.** Равномерно посыпьте поверхность омлета тертым сыром — в данном случае сыром *Пармезан*. Поместите сковороду под горячий гриль. Когда поверхность омлета станет плотной, а сыр сделается коричневатой легкой корочкой — примерно 5 минут, — сбросьте омлет со сковороды на подогретую сервировочную тарелку (вверху).

4 **Подача омлета к столу.** Разрежьте омлет на куски. Используйте широкую плоскую лопаточку или лопаточку для торта, чтобы перенести куски омлета на подогретые сервировочные тарелки и сразу же подавайте на стол (вверху). Но можно сделать иначе, оставив омлет минут на 15, чтобы он пропитался ароматом овощей, и подавать теплым.

Удаление лишней влаги

1 **Нарезка и соление.** Вымойте кабачки (кургетты) и обрежьте кончики и стебли. Используйте круглую терку или квадратную, чтобы грубо потереть кургетты. Положите натертые кабачки, в миску, слоем 2—3 см. Слегка посыпьте каждый слой солью.



2 **Отжимание и приготовление.** Через 30 минут отожмите кургетты руками (вверху), чтобы освободиться от излишней жидкости. Припустите кургетты в небольшом количестве растительного или сливочного масла, часто помешивая. По желанию для усиления вкуса можно добавить свежий майоран.

Сэндвич с начинкой, запеченный в духовке

Два простых, плоских омлета с начинкой между ними могут быть запечены, чтобы пропитаться ароматами начинки и образовать хрустящую корочку, появившуюся в результате запекания. Получившийся таким образом сэндвич-омлет режется на кусочки.

Овощи, порезанные или предварительно приготовленные в виде пюре, являются идеальной начинкой для такого блюда; их чистый простой вкус и влажная структура служат хорошим дополнением к яйцам. На картинках демонстрируется (*рецепт на стр.135*) пюре из щавеля, придающее приятный кисловатый вкус; порезанная спаржа, предварительно обданная кипятком и слегка поджаренная в масле (*стр. 35*), порезанная сердцевина артишоков, тушенных в сливочном масле, томаты, лук и перец, приготовленные в растительном масле до исчезновения соков, — вот некоторые из вариантов.

Дабы обеспечить связь компонентов, необходимо, чтобы связующие ингредиенты сочетались с овощами. Смесь яичного желтка и сливок используется в данном случае для придания щавелю соусообразной эластичности; затем для массы и вкуса добавляются хлебные крошки и натертый сыр. Начинку из томатов, лука и перца можно комбинировать с рисом для массы и для связки добавить разбитое яйцо.

Абсолютно другой эффект получается, если в качестве начинки использовать дары моря — например, свежие креветки, обданные кипятком и проваренные в течение 5 минут, пока не станут мягкими; в качестве связующего ингредиента используется белый соус (*стр. 32*) и хлебные крошки.

Сами по себе эти омлеты не требуют никаких приправ, кроме сливочного масла и специй. Их не надо переворачивать: недопеченная часть нижнего омлета смешивается с начинкой, а верхний омлет дойдет, когда сэндвич поставят запекаться.

1 **Подготовка начинки.** Тонко нарезанные листья щавеля готовятся на маленьком огне в сливочном масле в течение 5 минут, пока листья не превратятся в пюре. В маленькой миске сбейте яичные желтки с двойными сливками, белки не трогайте. Деревянной ложкой смешайте щавель с яично-сливочной смесью (вверху слева). Затем добавьте равные доли хлебных крошек и тертого сыра *Пармезан*. Все как следует смешайте (вверху справа). Когда смесь начнет густеть, снимите сковороду с огня.

4 **Выкладывание начинки.** Выложите ложкой щавелевую смесь на омлет (вверху). Тыльной стороной ложки разровняйте начинку так, чтобы она была на уровне верхней части хлебных палочек. Приготовьте второй неперевернутый омлет (поджаренный с одной стороны) (рис. 2 вверху). Снимите омлет со сковороды и накройте им щавелевую начинку так, чтобы края омлета закрывали хлебные палочки, влажная сторона омлета должна быть сверху.

2 **Подготовка омлетов.** Смешайте яйца с кубиками масла и специями, вылейте их на омлетную сковороду и испеките простой, плоский омлет (стр. 60). Омлет не переворачивайте, а снимите его на огнеупорное плоское блюдо, как только нижняя сторона омлета стала достаточно плотной, чтобы омлет мог спокойно соскользнуть со сковороды.

3 **Подготовка краев.** Из черствого белого хлеба вырежьте палочки шириной примерно 2 см и 7—8 см длиной. Растопите на сковороде сливочное масло в большом количестве. Жарьте палочки в течение 10—15 минут, постоянно их поворачивая, чтобы они были хрустящими со всех сторон. Снимите сковороду с огня и подсушите палочки на бумажном полотенце. Окуните их в оставшиеся яичные белки и выложите по краю омлета.

5 **Подготовка верха для запекания.** Распустите на маленьком огне сливочное масло. Полейте омлет растопленным маслом, посыпьте хлебными крошками и тертым *Пармезаном*. Поставьте в духовку, предварительно нагретую до 230°Ц на 5 минут.

6 **Подача блюда на стол.** Выньте блюдо из духовки. Если поверхность не зарумянилась, поставьте блюдо на несколько секунд под горячий гриль, чтобы омлет слегка зарумянился. С помощью ножа или специальной лопаточки для торта, как здесь, разрежьте омлет на куски между палочками (вверху). Переложите куски на индивидуальные тарелки и подавайте.

Импровизация запеканок

Прослоенные различными ингредиентами и покрытые соусом плоские омлеты служат основой запеканок. Завершает подготовку к запеканию покрытие верхнего омлета тертым сыром или хлебными крошками. Если блюдо запекать в духовке на среднем огне, то поверхность румянится слегка.

Запеканки из омлета дают свободу фантазии. Обязательным компонентом всех запеканок является сыр, остальные элементы могут варьироваться в зависимости от ваших возможностей и воображения. В данном случае омлет с кабачками (кургеттами) (*стр. 60*), с тертым сыром *Чеддер* и кусочками приготовленного в гриле и очищенного сладкого перца; содержимое скрывается под томатным соусом (*рецепт на стр. 167*). В качестве альтернативы вы можете использовать простые омлеты или омлеты со шпинатом или щавелем вместо кабачков (кургеттов); вместо перца можно положить филе анчоусов или полоски ветчины. Для приготовления более сытного блюда скомбинируйте простой омлет с остатками белой рыбы или поджаренного цыпленка и залейте их белым соусом, улучшенным наполовину его объема двойными (30%) сливками (*стр. 32*).

1 **Начало приготовления запеканки.** Заранее приготовьте составляющие — в данном случае простой омлет с кабачками (кургеттами), натертый сыр *Чеддер*, томатный соус и побывавшие в гриле уже очищенные и нарезанные полосками кусочки сладкого перца. Смажьте маслом огнеупорное блюдо и посыпьте дно сыром. Кладите омлеты в один слой, чтобы они плотно ложились друг на друга. Поверх каждого омлета положите по несколько полосок перца.

2 **Завершение украшения слоев.** После того, когда все омлеты уложены на блюде, разбросайте на них оставшиеся полоски перца. Посыпьте омлеты слоем натертого сына *Чеддер*. Сверху полейте томатным соусом (вверху). Наконец, посыпьте еще раз тертым сыром — смешанным, если желаете, с одинаковым количеством свежих хлебных крошек, поверх томатного соуса.

3 **Выпекание запеканки.** Поставьте блюдо в предварительно нагретую до 190°Ц духовку. Запеканка должна постоять в духовке минут 15, чтобы сыр растворился и смешался с соусом. Если к этому времени верхний слой не зарумянится, быстренько поставьте блюдо под горячий гриль. Подавайте прямо с блюда (вверху).

Создание многослойного каравая

Каравай, приготовленный из разных по вкусу плоских омлетов, является одним из самых необычных омлетных ансамблей, печется в глубокой форме (*рецепт на стр. 132*). Омлеты связаны вкусной заливкой (соусом) — в данном случае это щавелевое пюре, смешанное с яйцами и сливками и запеченное в духовке. Во время запекания яйцо в щавелевой смеси уплотняется и удерживает все омлеты каравая вместе. После того как каравай испечется, его следует оставить на час остывать; содержащееся в нем тепло продолжит свою работу, в результате каравай будет настолько плотным, что его можно будет легко вынуть из формы. Каравай едят теплым или охлаждают и подают холодным.

Сами омлеты готовятся с большим количеством других ингредиентов, и в некоторых случаях эти ингредиенты являются основным элементом, а яйцо просто служит связующим звеном. Важным моментом является выбор ингредиентов: они должны не только радовать глаз, но и хорошо сочетаться по вкусу. В данном случае даются пять различных гарниров — от ярко-зеленых кургеттов (кабачков) до черных как смоль оливок — каждый из них используется для прослойки двух омлетов, а в общей сложности получается десять омлетов. Положенные друг на друга, они создают повторяющийся рисунок пяти различных прослоек.

Омлеты готовятся в сковороде, диаметр которой должен приблизительно соответствовать диаметру формы, в которой будет выпекаться каравай; это может быть форма для большой шарлотки, небольшая кастрюля или глубокая сковорода с огнеупорной ручкой.

Щавелевая заливка, используемая здесь для связывания каравая, сочетает приятный бледно-зеленый цвет с освежающим острым вкусом. Если щавеля не окажется под рукой, вы можете смешать яйца и сливки с пюре из горошка (*рецепт на стр. 34*), или с мелко резанными ароматизированными травами (*в рамке на стр. 54*), или взять смесь для простого омлета из взбитых яиц и пряностей.

Для получения мягкого равномерного тепла каравай готовят на водяной бане. Если вы не хотите сразу же, после того как его вынут из формы, подавать остывший каравай к столу, то, чтобы он не пересох, заверните его в пленку и уберите в холодильник.

1 **Подбор ингредиентов.** Сначала приготовьте пять начинок, против часовой стрелки, начиная с верхнего левого угла находятся: томаты, тушенные с луком, чесноком и перцем; затем черные оливки без косточек, порубленные; далее порезанные и поджаренные в сливочном масле грибы; мелко порезанные и поджаренные в масле кургетты (кабачки) (*в рамке на стр. 61*) и затем обданный кипятком, порезанный и пожаренный в сливочном масле шпинат. В большой миске сбейте слегка яйца (вверху) и посыпьте перцем.

2 **Приготовление омлета.** Отложите половину какой-нибудь начинки в столовую тарелку и добавьте туда черпак взбитого яйца и соль по вкусу, все размешайте. Приготовьте омлет (*стр. 60*). Из второй половины начинки приготовьте второй такой же омлет. Сделайте то же самое для остальных четырех начинок, у вас должно получиться десять омлетов. В зависимости от начинки сложите разные омлеты на разные пять тарелок.

3 **Подготовка щавелевого соуса.** К оставшимся взбитым яйцам добавьте еще яиц и влейте немного двойных (30%) сливок, потушите листья щавеля в сливочном масле, пока они не превратятся в пюре (стр. 35), протрите пюре через сито в миску, где находятся яйца со сливками (вверху). Посыпьте солью и перцем, затем вбейте пюре в яйца со сливками.

4 **Заполнение формы.** Обильно смажьте сливочным маслом круглую форму примерно того же диаметра, что и омлеты. В данном случае — глубокая огнеупорная кастрюля. Постелите на дно смазанный маслом пергамент. Половником положите немного щавелевого соуса на дно. Положите омлеты, чередуя цвета. Прижимайте каждый омлет и полейте его небольшим количеством щавелевого соуса (вверху) перед тем, как положить следующий.

7 **Освобождение каравая.** Снимите и выбросите пергамент, закрывавший верх каравая. Оставьте каравай в форме примерно на час, чтобы он остыл, стал чуть-чуть теплым. Проведите лезвием ножа по внутренней стенке формы, чтобы освободить каравай.

8 **Выемка каравая из формы.** Положите на форму вверх дном круглую сервировочную тарелку. Крепко прижмите друг к другу форму и тарелку и вместе переверните их (вверху). Осторожно снимите с каравая форму. Удалите второй пергамент.

5 **Подготовка водяной бани.** Покройте стопку омлетов в форме щавелевым соусом, чтобы верхний омлет был им покрыт полностью. Поставьте форму на проволочную решетку в большую кастрюлю или глубокую сковородку. Покройте верх формы вторым кружком пергамента (вверху). Потом осторожно налейте кипящую воду в большую кастрюлю до двух третей формы.

6 **Выпечка каравая.** Поставьте водяную баню в духовку, предварительно нагретую до 190°Ц. Выпекайте каравай в течение 45 минут, пока щавелевый соус не станет плотным. Достаньте водяную баню из духовки и выньте форму из воды (вверху).

9 **Украшение и подача на стол.** Украсьте каравай незатейливо; здесь — ленточка из рубленной петрушки украшает край и рубленные черные оливки — середину. Разрежьте каравай на куски для подачи на стол (справа); его можно теплым или холодным.

4

Кулинария сыров

Разнообразие вкусных блюд

Кастардс (драчена), приготовленная в форме (тип сырного пудинга).
Многослойное блюдо.
Приготовление пирогов разного типа.
Три типа суфле.
Классическое фондю.
Оболочка из листьев и хлебных крошек.
Творческое отношение к использованию остатков.

Список готовых блюд, в которых сыр превалирует, очень короткий. Фондю с расплавленным сыром и вином, принесенное на стол пузырящимся прямо в горшке, где готовился; гренки с сыром, слегка подрумяненные в гриле (*стр. 82*); простой раклетт — жареный сыр (*рецепт на стр. 159*), пирог с начинкой из кремообразного сыра и тарелка хорошо поджаренных кубиков сыра (*стр. 84*) — вот практически и весь список. Но в огромном количестве других блюд, начиная с суфле и запеканок и до запеченных макарон, сыр, хотя и не является единственным ингредиентом, привносит в любое блюдо незаменимый вкус и влияет на структуру.

Когда вы выбираете сыр для какого-то блюда, помните, что большинство сыров предназначены просто для того, чтобы быть съеденными в том виде, в каком их приготовили; кулинария не предназначена делать их более вкусными, но она использует их для изменения их структуры или объединения их с другими кулинарными элементами. Длительная готовка или экстремальные температуры абсолютно не нужны, они могут привести к тому, что два главных компонента сыра — жир и белок, — разделившись, превратятся в маслянистую гладь поверх резиновой массы.

Структура сыра определяет, как его готовят и количество блюд, в которых его можно использовать. Три основные группы сыров для кулинарных целей: это — сыры достаточно твердые, чтобы их можно было бы тереть или резать на кусочки; сыры достаточно мягкие, чтобы их можно было взбивать; сыры, которые находятся между теми и другими, их можно порезать ломтиками или кубиками.

Твердые сыры являются бесценной добавкой при приготовлении суфле (стр. 76—81) и соусов. Для тщательного смешивания очень твердый сын типа *Пармезан* должен быть натерт более крупно или порезан на тонкие полоски, так как этот сыр быстро забьет отверстия в мелкой терке.

Хорошо взбитые свежие сыры легко комбинируются с соусами, яйцами, сливками и размягченным маслом и придают объем и мягкость вкусной кастардс (тип сырного пудинга) (*стр. 70*) или пирогу. К этой группе относятся также такие сыры как *Рикотта*, сливочный сыр и простые творожные сыры, которые вы можете делать дома (*стр. 10*).

Сыры с более плотной структурой, такие как *Бри*е, должны быть порезаны и осторожно подогреты, чтобы распустить их для тщательного смешивания с другими ингредиентами. (Тот же самый способ иногда применяют для твердых сыров: например, для *фондю*; на *стр. 82* кубики сыра *Груйэр* в вине превращаются в жидкое состояние.) Но для таких блюд как запеканка (*слева и на стр. 72*), когда вы не стремитесь покрыть сыром все блюдо равномерно, средняя группа сыров может быть просто тонко порезана на ломтики и прослоена вместе с другими ингредиентами и готовится вместе со всем блюдом.

Треугольный кусок, вырезанный из очень горячей сырной запеканки, показывает слои сыра *Мозарелла*, хлеба и томатного соуса. Блюдо запекается до тех пор, пока не расплавится сыр, связав вместе все слои и таким образом создав прекрасную основу для пахнущего травами соуса.

Выпечка кастардс — драчены (сырных пудингов) в форме

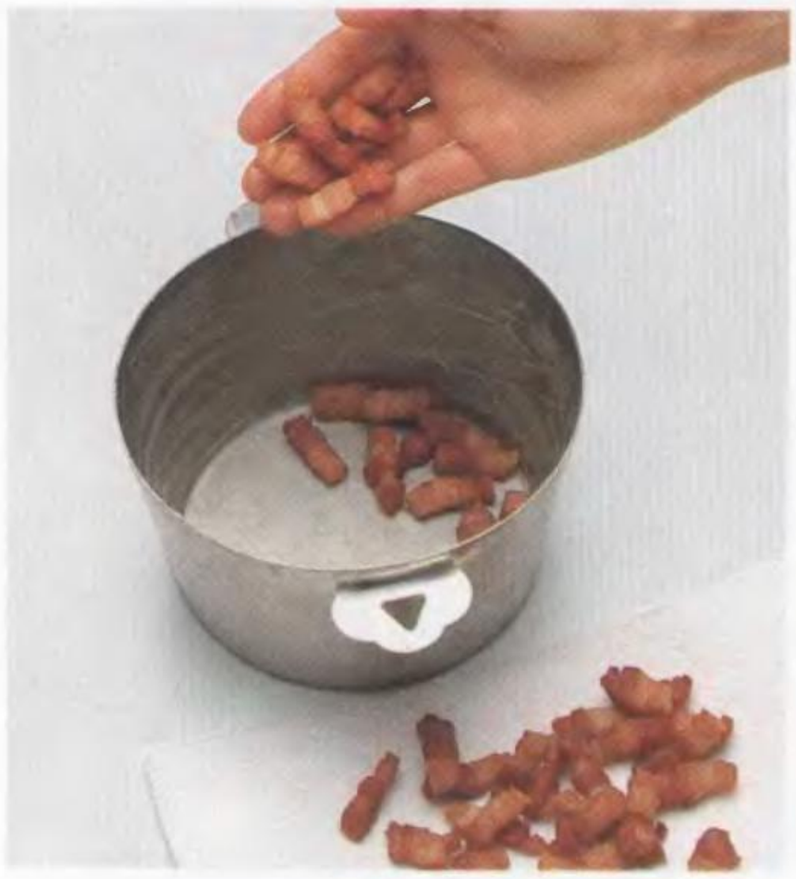
Нежные, вкусные сырные пудинги получаются в результате смешивания свежего сливочного сыра с яйцами, молоком и специями и выпекания смеси на водяной бане. Творожные сыры домашнего приготовления, такие, как показаны на *стр. 10*, являются идеальной основой для подобной смеси; подходит для этого и деревенский сыр типа *Рикотта*, первоначально размягченный добавлением сливочного масла или сливок.

Вкус сырного пудинга во многом зависит от равномерности смеси, которая достигается путем взбивания сыра вместе с другими ингредиентами, пока не исчезнут комки; выпечка смеси на водяной бане обеспечивает равномерное выпекание, в то время как прямой огонь может вызвать створоживание смеси.

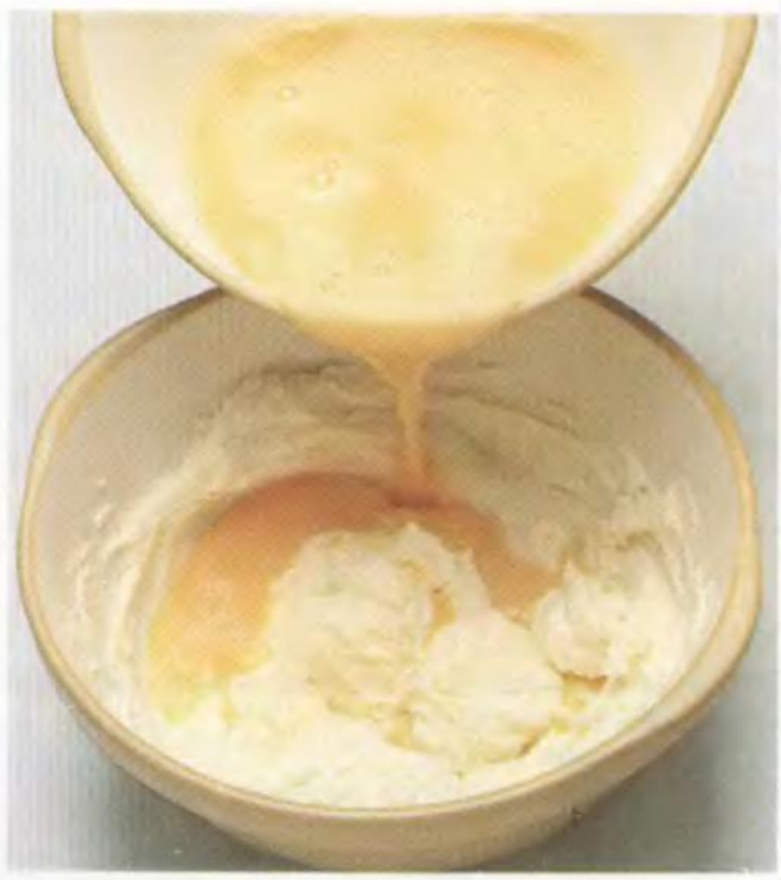
Сырные пудинги такого типа готовятся или в больших простых формах, как, например, форма для шарлотки, которую вы видите здесь справа (*рецепт на стр. 142*), или в кокотницах, которые годятся только для индивидуальных порций (*на стр. 71 в рамке*). В обоих случаях вода в водяной бане должна закрывать дно на две трети формы. Размер формы влияет на время приготовления: выпечка в большой форме занимает от 40 минут до часа, чтобы пропеклась середина; эта же смесь в кокотницах будет готова примерно через 15 минут. Из-за того, что приготовление пудинга в большой форме требует длительного времени, большие формы следует ставить на проволочные сетки в водяные бани для избежания прямого контакта с огнем. Сетки не требуются для кокотниц, в которых все готовится быстро.

В легкий сырный пудинг очень хорошо добавлять другие ингредиенты. Например, в данный большой пудинг добавлен нарезанный кубиками бекон, который придает пудингу солоноватый привкус; можно использовать полоски ветчины или цыпленка или приготовленные креветки. В рамке на *стр. 71* показано приготовление этой смеси с добавлением предварительно ошпаренного кипятком и порезанного салата, который дает тонкий сладкий привкус; натертые кабачки или тонко нашинкованные грибы — еще один из примеров использования растительных добавок.

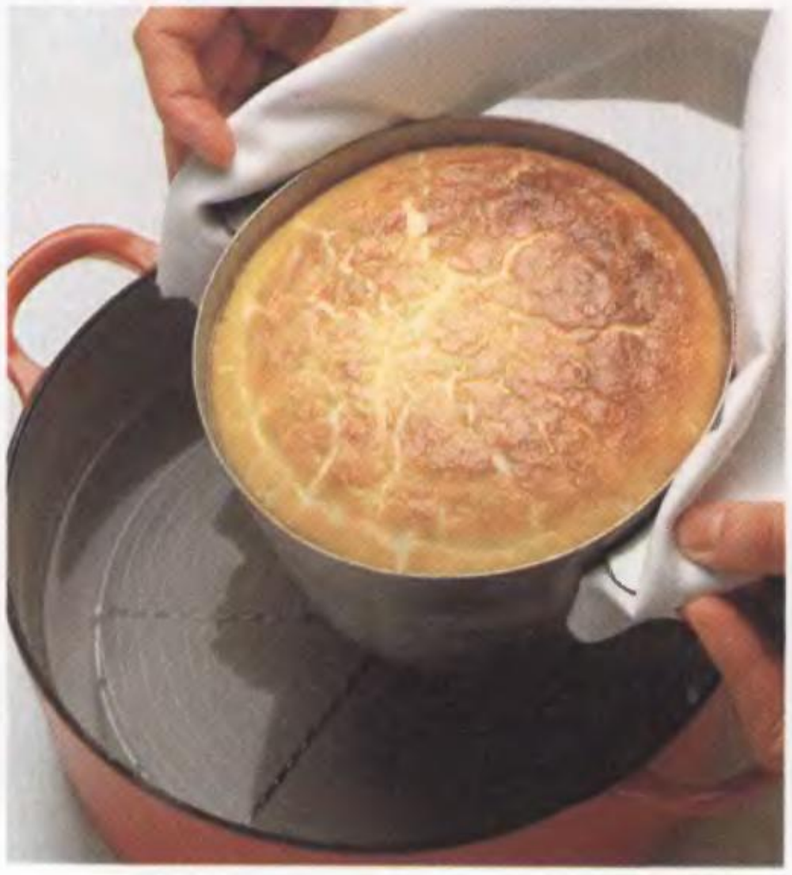
Для усиления вкуса пудинга полейте его перед подачей сливками — теплыми или холодными — или любым вкусным соусом: томатным соусом со сливками (*рис. 7*) или белым соусом с добавление сыра (*стр. 32*).



1 **Приготовление добавок.** Отрежьте корку от куска бекона, порежьте бекон на толстые ломтики, затем порежьте ломтики на одинакового размера кусочки. Поджарьте кусочки до золотистого цвета и подсушите на бумажном полотенце. Смажьте сливочным маслом глубокую форму для шарлотки, а на дно положите смазанный сливочным маслом пергамент. Разбросайте кусочки бекона по дну формы.



2 **Соединение сыра с яйцами.** В большой миске венчиком или деревянной ложкой энергично взбейте свежий сыр вместе с приправами, здесь — соль, перец и натертый мускатный орех. Добавьте размягченное сливочное масло и взбивайте, пока смесь не станет гладкой. В отдельной миске взбейте яйца, пока они хорошо не смешаются, затем вылейте их в сырную смесь (вверху).



5 **Выпечка кастардс (сырного пудинга).** Выпекайте пудинг в предварительно нагретой до 170° Ц духовке, пока верх не станет золотисто-коричневым, а палочка, опущенная в середину, не выйдет сухой. Время выпечки зависит от размера формы. Выньте водяную баню из духовки, а форму с пудингом из водяной бани (вверху).

6 **Вынимание пудинга из формы.** Отставьте форму на 10—15 минут в сторону, чтобы пудинг остыл и слегка осел. Проведите ножом по внутренней стороне формы, освобождая пудинг. Затем положите на форму перевернутое вверх дном сервировочное блюдо и, крепко держа форму и блюдо, переверните их вместе (вверху). Снимите форму и отлепите от пудинга пергамент.

3 **Заполнение формы.** Подогрейте в сотейнике немного молока. Понемногу вливайте молоко в пудинговую смесь, пока она не будет иметь консистенцию однородного крема. Половником перелейте смесь в форму (вверху), не доливая примерно 2,5 см до верха, так как во время выпечки пудинг слегка подойдет.

4 **Подготовка водяной бани.** Поставьте заполненную форму на проволочную сетку внутрь большой огнеупорной кастрюли. Вскипятите воду и вылейте ее в большую кастрюлю, закрыв примерно две трети формы.

Использование индивидуальных кокотниц

Заполнение кокотниц. Смажьте кокотницы сливочным маслом и поставьте их в глубокий противень. Заполните кокотницы почти до самых краев пудинговой смесью, в данном случае — сырный пудинг с салатом. Налейте кипяток до двух третей высоты кокотниц. Выпекайте в духовке при температуре 170° Ц примерно 15 минут или пока они не уплотнятся. Выньте из формочек и подавайте.

7 **Подача пудинга на стол.** В двух отдельных сотейниках подогрейте на небольшом огне томатный соус (стр. 33) и сметану. Вылейте томатный соус на сервировочное блюдо вокруг пудинга; сверху полейте сметану. Подавайте пудинг нарезанными клиньями (справа).

Слои, подобранные по контрасту и запеченные в духовке

В кастрюлю слоями кладут сыр и дополнительные ингредиенты и запекают; сыр в духовке плавится и соединяет все слои блюда воедино. Чтобы придать блюду объемность, добавляются такие овощи, как картофель или баклажаны, или такие содержащие крахмал ингредиенты, как хлеб, рис или макароны, а слои соуса придают вкус и влажность. Слегка взбитое яйцо, вылитое поверх ансамбля, свяжет в духовке все воедино.

В зависимости от его структуры сыр для такой слойки готовится по-разному. Мягкие сыры, например, типа *Рикотта* или голубые, намазываются или крошатся. Полумягкие сыры, такие, как *Мозарелла*, *Фонтина* или *Порт-Салют*, режутся на 5 мм (1/4 дюйма) ломтики 5 мм. Твердые сыры типа *Чеддер* или *Пармезан* должны натираться на терке.

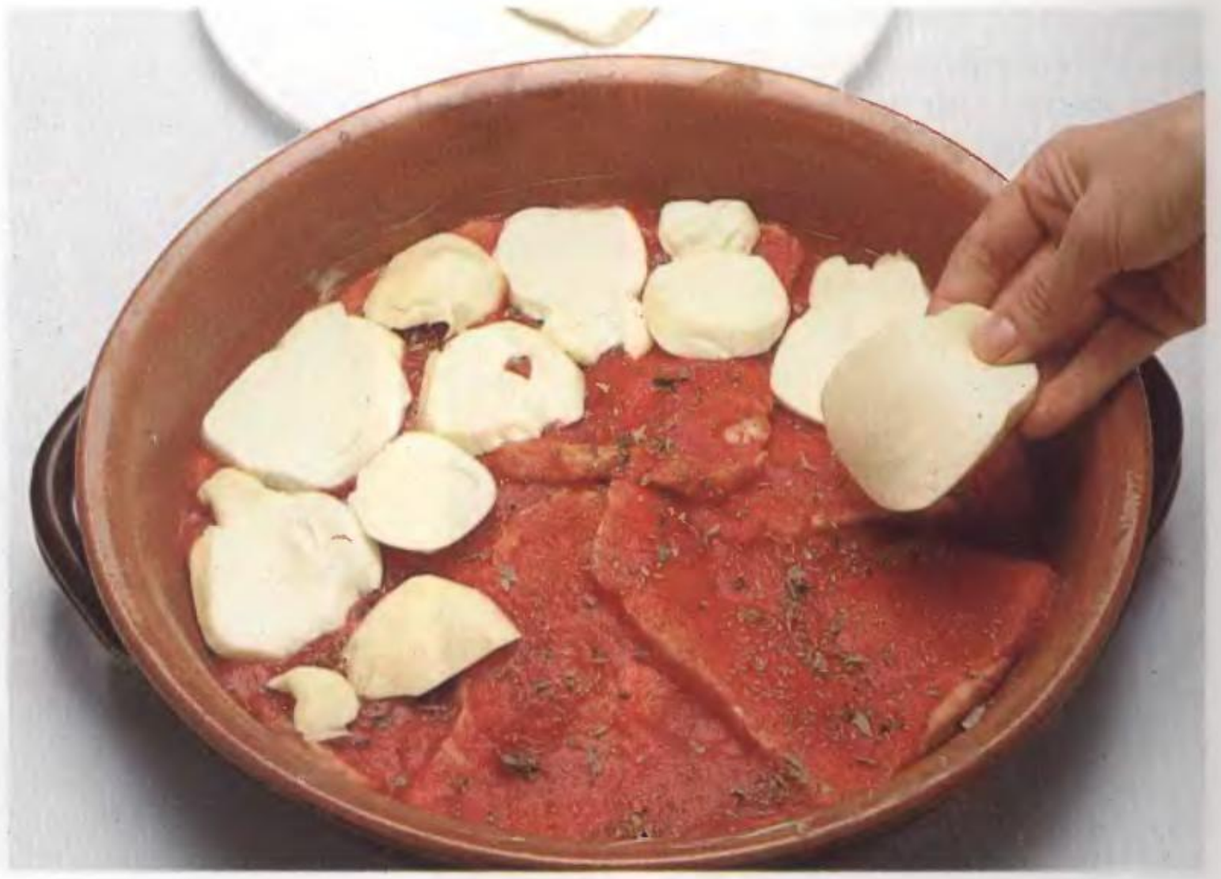
Вы можете варьировать ингредиенты по своему вкусу. В данном случае (*рецепт на стр. 144*) сыр *Мозарелла* употребляется вместе с намоченным в молоке хлебом и томатным соусом. Сыр может быть заменен нарезанной тонкими ломтиками картошкой. Вместо томатного соуса можно взять томатное пюре со сливками или ароматизированный белый соус (*стр. 32*).

1 **Смачивание хлеба.** Нарежьте белую булку с плотной структурой на ломтики. Смажьте большую кастрюлю сливочным маслом, окуните каждый кусок белого хлеба в молоко, чтобы он хорошо пропитался (вверху).

4 **Приготовление связующего из яиц.** Взбейте в миске пять или шесть яиц, пока они хорошо не смешаются. Туда же вбейте свеженатертый сыр *Пармезан* (вверху). Поверх верхнего слоя хлеба распределите смесь равномерно. Вилкой с длинными зубцами проткните слои в нескольких местах, чтобы яичная смесь распространилась по всему блюду.

5 **Окончательное оформление.** Оставьте блюдо постоять несколько минут, чтобы яичная смесь пропитала все слои. Вылейте остатки томатного соуса для декоративности поверх блюда (вверху). Разбросайте по поверхности маленькие кусочки масла, которые, растаяв в духовке, помогут подрумяниться верхнему слою.

2 **Добавление томатного соуса.** Полейте соусом — в данном случае томатным (стр. 33) — хлеб, полностью покрыв его толстым слоем. Для аромата можете посыпать соус травами. Здесь используется сухой тархун; потрите листья травы между пальцами и разбросайте ее поверх соуса.



3 **Выкладывание сыра.** Положите сыр — здесь сыр *Мозарелла*, ломтики толщиной 5 мм — аккуратно поверх томатного соуса, закрыв его почти полностью (вверху). Продолжайте чередовать слои смоченного в молоке хлеба, приправленного травами соуса и сыра *Мозарелла*, пока кастрюля не наполнится, верхним слоем должен быть хлеб. Оставьте немного соуса для верхнего слоя (рис. 5). Пользуясь ложкой или лопаточкой, придавите верхний слой, чтобы уплотнился весь ансамбль.

6 **Выпечка и подача на стол.** Поставьте кастрюлю не закрытой в предварительно нагретую до 180° Ц духовку примерно на час, пока верх слегка не подрумянится. С помощью сервировочного ножа разрежьте блюдо на кусочки-клинья (справа). Подавайте горячими или теплым с зеленым салатом.

Варианты пирогов с сыром

Тесто дает широкие возможности для выпечки пирогов, основу начинки которых составляет сыр; в дополнение к тому, что сыр при выпечке размягчается, он создает еще интересный структурный контраст. Для этих целей подходит как простое песочное тесто (*стр. 37*), так и песочное тесто с яйцом; пирог в этом случае может быть как закрытым, так и открытым.

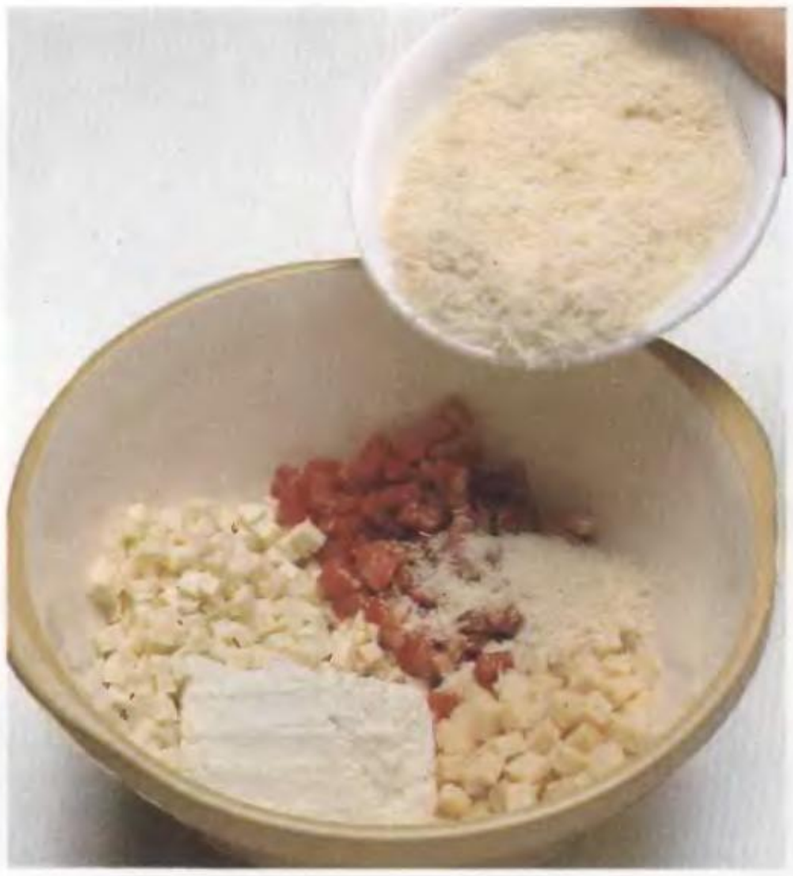
Справа (*рецепт на стр. 149*) демонстрируются два пласта сырого теста, положенных друг на друга и закрытых вокруг начинки из сыра и ветчины и смазанных яйцом. Для начинки взята смесь сыров: сыр *Рикотта* выбран за гладкость своей структуры, *Пармезан* — за острый ореховый привкус, *Мазарелла* — за его плавящиеся свойства, *Проволоне* — за его пикантный вкус. *Пармезан* натерт на терке, *Проволоне* и *Мозарелла* просто порезаны кубиками; *Мозарелла* размягчается во время длительного пребывания в духовке, что необходимо для поджаривания верхней корочки, а *Проволоне* остается достаточно твердым и придает всему пирогу особый вкус.

Подобный же эффект может быть достигнут и при использовании других сыров; вместо *Рикотты* можно использовать любой свежий белый сыр, *Чеддер* можно использовать вместо *Пармезана*, а *Фонтину* вместо *Мозареллы*. Можно полностью изменить вкус блюда, заменив *Проволоне* голубым сыром или добавив такие овощи, как томаты.

В отличие от закрытого пирога, форма из теста открытого пирога может быть выпечена заранее без начинки, чтобы она немножко подсохла и стала более хрустящей. На тесто перед выпечкой следует постелить бумагу и насыпать в форму из теста сухой горох или фасоль, чтобы дно не вздулось при предварительной выпечке.

На рисунках внизу (справа) пустая форма, предварительно выпеченная, заполняется сыром *Брие*; заменить его могут с успехом сыры *Камамбер* или *Понт-л'Эвек*. Сыр плавится при легком нагревании на водяной бане и затем увлажняется сливками и яйцом (*рецепт на стр. 147*). Запекается недолго, и этого вполне достаточно, чтобы была готова начинка и подрумянилась корочка.

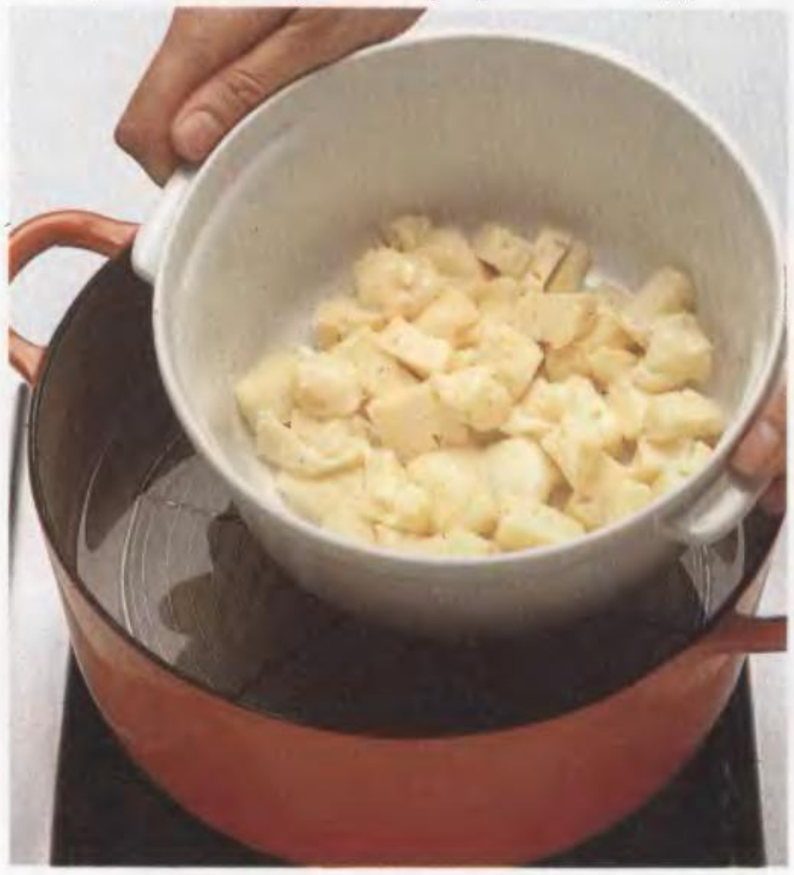
Закрытый пирог свободной формы



1 **Смешивание сыров.** Порежьте сыры *Мозарелла* и *Проволоне* на маленькие кубики. В большой миске смешайте сыр, порезанный на кубики, с порезанной же на кубики ветчиной, добавьте комочки свежего сыра — в данном случае *Рикотта* — и мелко натертый сыр *Пармезан* (вверху). Добавьте в смесь соль, перец, немного порубленной петрушки, а также взбитое яйцо.

2 **Выкладывание начинки на тесто.** Приготовьте богатое тесто и разделите его на слегка неровные две порции. Сделайте из большей порции круг примерно 5 мм толщиной. Подрежьте края, чтобы получился ровный круг. Накатайте на скалку и перенесите на противень. Выложите начинку на этот круг (вверху).

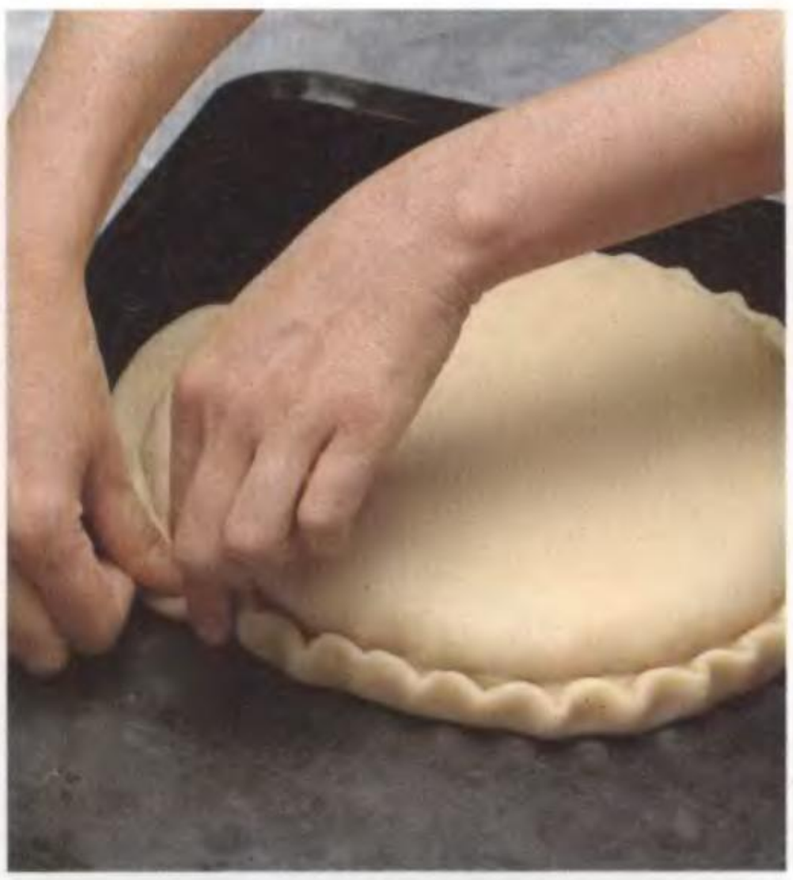
Открытый пирог в форме с жидкой начинкой



1 **Подготовка сыра.** Срежьте корку со зрелого куска мягкого сыра — в данном случае сыр *Брие*. Порежьте сыр на крупные ломти и положите на сковородку. Поставьте эту сковороду в другую, большего размера, наполовину заполненную слегка кипящей водой (вверху). Добавьте постепенно в сыр сливки и мешайте, пока сыр плавно не растворится.

2 **Добавление взбитых яиц.** Взбейте яйца и, помешивая, добавьте их в распущенный сыр (вверху). Снимите смесь с огня. Добавьте в смесь соль и немного сахара. По желанию добавьте щепотку шафрана, растворенного в ложке горячей воды, и, может быть, чуть-чуть молотого имбиря.

3 **Закрывание начинки.** Разровняйте начинку, отступив от края по всему кругу примерно на 4 см. Раскатайте второй кусок теста в круг и обрежьте лишнее. Накатайте тесто на скалку, перенесите его на противень и, раскатав, накройте начинку.



4 **Защипывание теста.** Приподнимите свободный край нижнего слоя теста и положите его на край верхнего слоя. Теперь приподнимите получившийся трехслойный край вверх и прижмите его к пирогу с начинкой. Прорежьте небольшое отверстие в верхней части пирога для выхода воздуха во время выпечки.

5 **Выпечка и подача пирога.** Чтобы пирог выглядел аппетитно, смажьте верхнюю часть пирога яичным желтком, смешанным с небольшим количеством воды, проведите по глазури зубцами вилки. Выпекайте пирог в духовке в течение примерно часа при температуре 190° Ц, пока пирог не станет хрустящим и золотистым.

3 **Заполнение начинкой формы из теста.** Положите раскатанное тесто в круглую рифленую форму — желательно с разъемным дном (стр. 166). Положите на тесто бумагу и насыпьте сухой горох или фасоль и подержите в духовке примерно 15 минут. Удалите бумагу и бобовые и поставьте в духовку еще на 5 минут. В получившуюся кондитерскую форму вылейте смесь яиц и сыра (вверху).

4 **Выпечка и подача к столу.** Выпекайте пирог в духовке, предварительно нагретой до 190° Ц в течение 30 минут, пока начинка не поднимется, а поверхность не станет золотисто-коричневой. Чтобы вынуть пирог из формы, снимите дно и осторожно сдвиньте его на сервировочную тарелку. Подавайте нарезанным на клинья, в горячем, теплом или холодном виде.

Классическое суфле из сыра

Одним из наиболее привлекательных блюд из сыра является покрытое золотой корочкой, легкое как пух суфле. Фактически суфле — это не что иное, как густой белый соус, заправленный яичным желтком и облегченный плотно взбитыми яичными белками. В жару духовки влага, находящаяся в суфле, превращается в пар, и суфле поднимается.

Любой сорт сыра, достаточно твердый, чтобы его можно было тереть, является прекрасной вкусовой добавкой к суфле (*рецепт на стр. 152—156*). В данном случае смешаны сыры *Груйэр* и *Пармезан*. Небольшая порция тертого сыра используется для обсыпки дна и боковых стенок фарфоровой формы, в которой будет выпекаться суфле; остальной сыр кладется в белый соус, где и расплавляется. Сырная обсыпка придает особый вкус и делает корочку суфле пикантной.

Очень важно соотношение белого соуса, сыра и яиц. Обычно на 4 яйца надо взять 300 мл белого соуса, 150 г сыра; многие рецепты имеют на один белок больше, чем желтков, чтобы получить хорошо поднявшееся суфле. Изменяя пропорции, можно в результате получить смесь, которая слишком тяжела, чтобы подняться, или слишком легка, чтобы держать форму.

Яичные белки должны быть взбиты в объемную пену, прежде чем их смешивать с другими ингредиентами суфле. Если очень осторожно смешивать их с сырной основой суфле, то белки ничего не потеряют в объеме. Смесь должна быть немедленно поставлена в предварительно нагретую духовку, иначе белки осядут или запекаемые на умеренном или сильном огне высоко поднимутся, зарумянятся на верху, но останутся кремо- и соусообразными внутри, т. е. будут жидкими внутри.

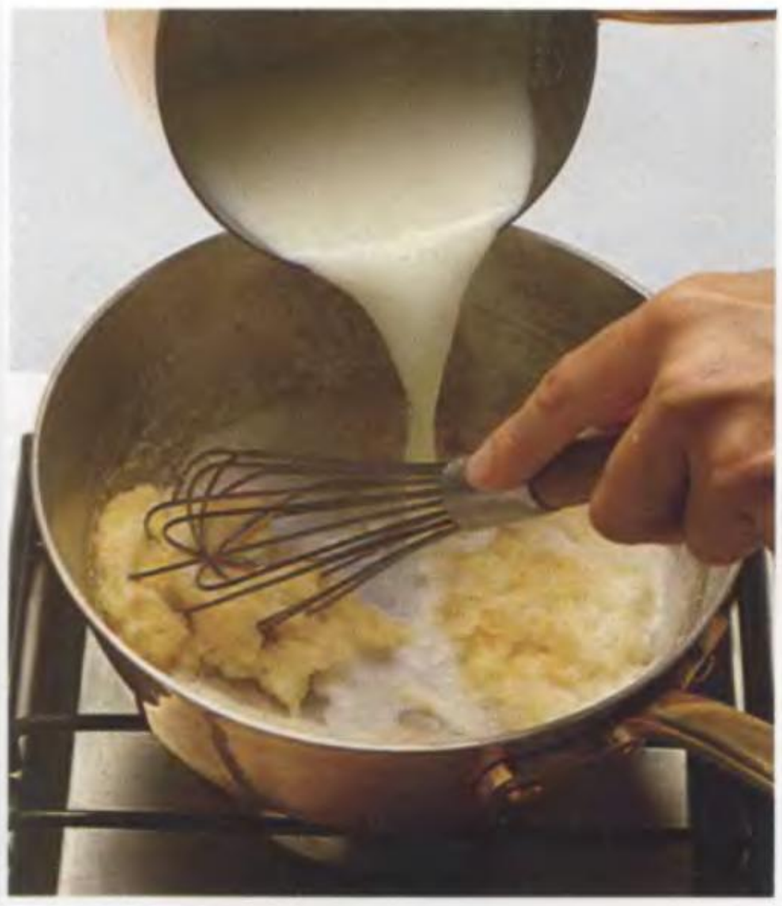
Время выпечки и температура зависят частично от размера суфле: для выпечки большого суфле на умеренном огне требуется 30—40 минут, в то время как маленькие индивидуальные порции суфле, выпекаемые на большом огне, требуют половину этого времени. Как время выпечки, так и температура зависят также от желаемой консистенции. Для влажного суфле сократите время выпечки и увеличьте температуру в духовке. Для получения более плотного сухого суфле увеличьте время выпечки и снизьте температуру.

1 **Подготовка сыра.** Натрите плотный, твердый сыр — здесь *Пармезан* — на самой мелкой терке. Здесь также используется менее твердый сыр, такой, как *Груйэр*, он натирается более крупно, на более крупных отверстиях (вверху).

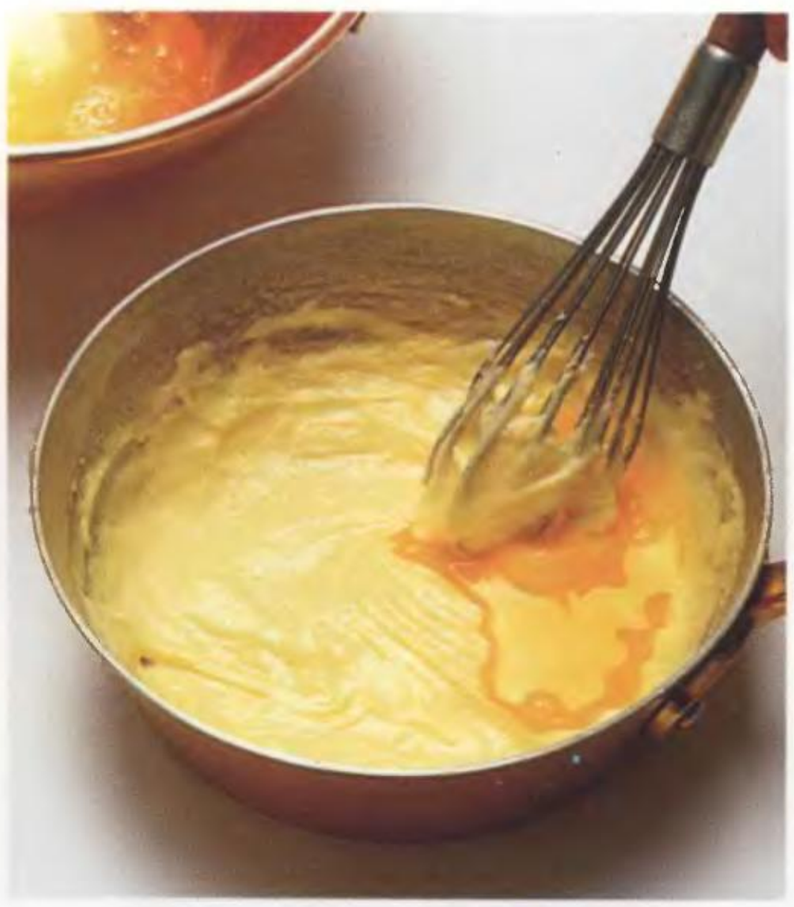
2 **Обсыпка формы.** Обильно смажьте сливочным маслом огнеупорную форму с прямыми стенками. Положите внутрь несколько ложек натертого сыра, затем потрясите и покрутите форму таким образом, чтобы дно и стенки оказались хорошо покрытыми сырными крошками (вверху). Лишний сыр удалите.

6 **Введение яичных белков.** Ложкой осторожно переложите соус в миску с оставшимися яичными белками. Рукой или лопаточкой осторожно введите белки в соус, не стараясь чересчур перемешивать. Для тяжелого суфле желательно часть белков оставить несмешанными.

7 **Оформление верха.** Вылейте смесь в приготовленную форму; форма должна быть заполнена лишь на три четверти. Если вы хотите, чтобы верхушка суфле образовала при выпечке высокую шапочку, пройдитесь большим пальцем по краю формы (вверху), образовав глубокую канавку. Выпекайте суфле в течение 35—40 минут в предварительно нагретой до 190° Ц духовке.



3 **Приготовление белого соуса.** Распустите кусок сливочного масла в тяжелой сковороде. Добавьте такое же по весу количество муки и поджаривайте муку в масле, все время мешая в течение 2—3 минут. Быстро взбивая, чтобы не получилось комков, добавьте молоко. Кипятите соус на маленьком огне, время от времени помешивая в течение 10 минут. Слегка остудите.



4 **Отделение белков от желтков.** Отделите желтки от белков, вылив белки в большую миску, желательно медную. Все, кроме одного желтка, положите в остуженный соус, желток сохраните. Вбейте желтки в соус (вверху). Введите в соус натертый сыр.

5 **Введение в соус части белков.** Посолите, поперчите соус и добавьте тертый мускатный орех. Металлическим венчиком взбейте как следует яичные белки, пока они не образуют плотную пену и не будут хорошо держаться на венчике (вверху). Чтобы облегчить соус и сделать его более удобным для введения в основную массу белков, осторожно, с помощью венчика, введите четверть взбитых белков в соус.

8 **Подача суфле на стол.** Суфле считается готовым, когда оно хорошо поднимется над краем формы, а верх его станет золотистым (слева). Сразу же подавайте его. Каждая порция должна иметь кусочек корочки и часть влажной сердцевины (вверху).

Завертывание начинки во вкусную оболочку (приготовление рулета)

Смесь суфле, вылитая тонким слоем на широкий неглубокий жестяной противень, быстро выпекается и имеет по всей ширине плотную структуру, а снятая с противня несколько теряет свою воздушность. Суфле получается достаточно податливым и может сворачиваться вокруг начинки; затем его можно быстро вернуть в духовку, чтобы хорошенько прогреть и вернуть объем, перед тем как подавать нарезанным на ломтики, как швейцарский рулет.

В рулете, показанном на рисунках, в смесь суфле добавлены сыры *Пармезан* и *Груйэр*; а начинка состоит из сыра *Рикотта*, взбитого со сливками с добавлением кубиков сладкого красного перца и рубленой петрушки. В качестве варианта начинкой может служить дуксельская смесь рубленого лука шалот и грибов, тушенных в сливочном масле (*рецепт на стр. 153*), или за основу начинки можно взять сливочный сыр, деревенский сыр типа сырковой массы или белый соус, в который добавлен голубой или копченый сыр или тертый *Пармезан*. Прекрасным дополнением к начинке являются овощи, начиная с поджаренных кабачков до обданного кипятком горошка или тушеных томатов.

Состав суфле для рулета очень похож на состав суфле, описанного на предыдущей странице. Но в связи с тем, что суфле для рулета должно быть более прочным, чем то, что подается на стол из формы, в которой готовилось, количество используемых яичных белков должно равняться количеству желтков. Но и в этом случае суфле остается очень ломким, и с ним следует обращаться с большой осторожностью. Чтобы облегчить себе снятие суфле с противня, на противень следует постелить хорошо смазанный сливочным маслом пергамент. С противня суфле переворачивается на полотенце, подняв концы которого, вы можете свернуть рулет, не сломав его. Полотенце также используется при выкладывании на огнеупорное блюдо для вторичного запекания. При этом суфле поливается растопленным маслом и посыпается тертым сыром для образования корочки.

1 **Заполнение противня.** Смажьте сливочным маслом мелкий жестяной противень и положите на дно и бока смазанный маслом пергамент. Приготовьте смесь для суфле (стр. 76), используя одинаковое количество яичных желтков и белков. Вылейте смесь суфле на противень и разровняйте лопаточкой.

2 **Переворачивание суфле.** Запеките суфле в течение 15 минут при температуре 180° Ц. Выньте противень из духовки и накройте полотенцем большего размера, чем противень, чтобы оно со всех сторон значительно спускалось с противня. Возьмите покрытое полотенцем суфле и переверните его так, чтобы суфле осталось на полотенце. Вторым полотенцем осторожно снимите противень с суфле (вверху).

5 **Перекладывание рулета на блюдо.** Когда суфле и начинка полностью завернуты, поднимите рулет вместе с полотенцем и переложите его на смазанное сливочным маслом огнеупорное блюдо для запекания (вверху). Осторожно снимите рулет на блюдо, проследите, чтобы открытая часть (шов) оказалась внизу.

6 **Оформление рулета.** Растопите немного сливочного масла и полейте им сверху рулет (вверху). Потрите немного того же самого сыра, что вы использовали в суфле, и рассыпьте его равномерно по поверхности суфле, чтобы он образовал равномерную корочку.

3 **Распределение начинки.** Оставьте суфле на несколько минут остывать на полотенце. Удалите пергамент. Так как края суфле являются более хрупкими, чем остальная часть, и могут обломаться, когда вы начнете сворачивать рулет, обрежьте примерно по 1 см с обоих более узких краев. Приготовьте начинку. В данном случае — сыр *Рикотта*, взбитый со сметаной. Положите начинку на суфле и равномерно распределите ее с помощью лопаточки. Оставьте по всему периметру не заполненные начинкой поля шириной примерно 2,5 см, так, чтобы начинка не вытекла, когда начнете сворачивать рулет.

4 **Сворачивание рулета.** Посыпьте начинку рубленой петрушкой и кусочками сладкого красного перца. Перец предварительно следует со всех сторон обжарить в гриле, остудить под влажным полотенцем, очистить от кожицы и семян (вверху). Начинайте сворачивать рулет, пользуясь полотенцем, чтобы избежать прямого давления (вверху). При сворачивании прижимать рулет следует как можно плотнее, чтобы не осталось в середине рулета пустого пространства.

7 **Подача свернутого суфле.** Поставить рулет в нагретую до 180° Ц духовку, чтобы как следует прогреть суфле и начинку. Как только на поверхности образуется легкая корочка, выньте рулет, примерно через 10—12 минут. Подавайте рулет нарезанным на ломтики.

Суфле со сливками, дважды испеченное

Суфле, приготовленное во влажном тепле водяной бани, подходит не так сильно, как суфле, запекаемое в духовке, и дает плотную, упругую структуру. Вынутые и покрытые сливками или соусом суфле могут быть поставлены в духовку, чтобы подняться еще немного и пропитаться соусом. На рисунках показано, как порционные суфле, ароматизированные *Чеддером*, вынуты из формочек и положены на блюдо с натертым сыром, потом политы сливками и еще раз посыпаны сыром и поставлены в духовку для подрумянивания верха (*рецепт на стр. 154*).

Основой смеси для суфле служат сваренные вместе мука и молоко, вбитое туда сливочное масло и яичные желтки. Можно последовать и обычной процедуре: поджарить муку в сливочном масле, взяв их в одинаковом количестве, а затем добавить молоко. В методе, предложенном в данном случае, используется меньше сливочного масла, чем при приготовлении белого соуса обычным способом. Это тем более удобно, если вы собираетесь подавать суфле со сливками или с очень богатым соусом.

Сыр следует или взвесить после натирания, или, как показано здесь, потереть его прямо в основную смесь: немного более или менее сыра для качества суфле не имеет значения. Соотношение яичных белков и желтков может варьироваться, но если вы положите на один желток больше, чем количество белков, то получите суфле достаточно крепкое, чтобы его легко можно было вынуть из формы и обращаться с ним достаточно спокойно.

1 **Вбивание молока в муку.** Выложите муку на тяжелую сковороду. В отдельной кастрюле пропастеризуйте молоко, снимите с огня, слегка остудите и постепенно добавьте в муку, постоянно помешивая, чтобы избежать образования комков. Добавьте немного соли, перца и тертого мускатного ореха, затем, постоянно помешивая, поставьте на несколько минут на средний огонь.

2 **Добавление масла.** Как только смесь станет однородной, снимите сковороду с огня. Нарежьте сливочное масло маленькими кусочками и добавьте их в смесь (вверху). Взбивайте до тех пор, пока все масло не растворится.

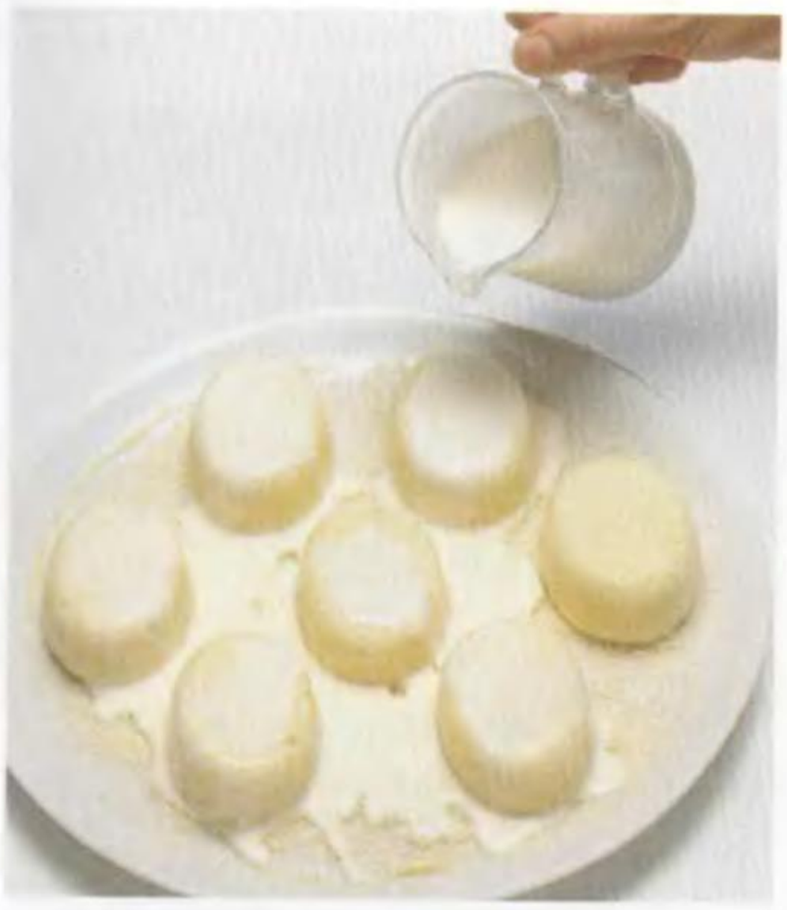
6 **Вынимание готового суфле из водяной бани.** Когда суфле будут плотными и упругими на ощупь, выньте сковороду из духовки. Лопаточкой осторожно выньте кокотницы из водяной бани (вверху). Прежде чем вынуть суфле из кокотниц, их нужно остудить в течение нескольких минут.

7 **Вынимание суфле из формы.** Смажьте сливочным маслом глубокое огнеупорное сервировочное блюдо и натрите на него сыр. Аккуратно, пальцами освободите суфле от стенок кокотницы (вверху) или сделайте это ножом, осторожно проведя вдоль стенок кокотницы с внутренней стороны. Выложите суфле на ладонь и поместите его на натертый сыр.

3 **Натирание сыра.** Возьмите кусок твердого сыра — например *Пармезан* или *Чеддер*, как здесь. Пользуясь отверстиями терки среднего размера или мелкими в зависимости от твердости сыра, натрите сыр прямо в сковороду (вверху), а затем вбейте его в соус.

4 **Добавление яичного белка.** Отделите желтки от белков, отложив один белок для других целей. Вбейте все желтки в соус. В отдельной миске, желательно медной, взбейте все белки до такой плотности, чтобы они хорошо держались на венчике, образуя мягкие кончики (*рис. 5 на стр. 77*). Аккуратно введите белки в основу суфле.

5 **Заполнение кокотниц.** Смажьте сливочным маслом фарфоровые кокотницы. В каждую кокотницу положите ложкой смесь суфле, заполнив ее на две трети (вверху). Поставьте кокотницы на проволочную сетку в большую кастрюлю. Налейте в нее горячей воды, пока она не закроет две трети стенок кокотниц. Выпекайте суфле в предварительно нагретой до 180° Ц духовке в течение примерно 20 минут.



8 **Добавление сливок.** Полейте суфле прямо на тарелке из молочника или ложкой сметаной, погрузив их в сметану, насколько позволяет посуда, примерно на половину их высоты. Посыпьте еще сыра на каждое суфле.

9 **Подача суфле на стол.** Выпекайте суфле еще в течение 20 минут при 180° Ц, пока сметана не впитается полностью, а расплавленный сыр не образует нечто вроде глазури на поверхности суфле. Во время выпечки суфле слегка подойдут; подавайте их сразу же прямо из духовки, прежде чем они осядут.

Фондю: плавленые и сочные

Нагретые в жидкости, маленькие кусочки твердого сыра плавятся в густой и достаточно вкусный соус, чтобы служить самостоятельным блюдом, поданным с хрустящим хлебом, — на первое или на ужин. Чтобы жир из сыра не отделился от протеина, следует нагревать блюдо на постоянном, небольшом огне. Для этого тяжелую или с толстыми стенками посуду следует ставить на рассекатель. А добавляемая жидкость — вино или пиво, находящиеся в состоянии легкого кипения, способствуют поддержанию аромата и вкуса. Лучше всего для этого блюда брать сыры с ярко выраженным вкусом, такие как *Чеддер* или *Груйэр*. Сыр следует натереть или нарезать мелкими кубиками, чтобы он плавился равномерно.

Другие детали приготовления зависят от того, как блюдо подается. Швейцарское фондю — французское слово, означающее «расплавленный», — обычно готовится с сыром *Груйэр*, иногда смешанным с *Эмментальским*, в большом количестве белого вина (*рисунки справа, рецепт на стр. 157*). Фондю обычно подается на стол на спиртовке, чтобы сыр оставался горячим и расплавленным, в посуде, в которой он готовился, — традиционно это глиняная посуда. В блюдо погружаются кусочки хлеба, чтобы ими брать сыр. Так как сыр во время такого длительного нагревания может расслоиться, давая резинистый осадок протеина, перед подачей в блюдо добавляют немного картофельного или кукурузного крахмала. Крахмал помогает сохранить структуру блюда, не давая сыру осесть.

Если плавится индивидуальная порция сыра в маленьком количестве жидкости и сразу же подается, то крахмал не требуется. Например, такое блюдо, как гренки с сыром («уэльский кролик»). Это традиционное британское блюдо (по-английски Welsn rabbit, или, как теперь говорят, Welsn rarebit), считается, что это название возникло в связи с ироническим отношением к большой популярности в Уэльсе мяса с сыром; готовится из зрелого *Чеддера* или другого острого сыра и пива (*в рамке справа, рецепт на стр. 158*). Расплавленная смесь просто выливается на тост или поджаренный хлеб; затем это может быть на короткое время поставлено в гриль, чтобы слегка зарумянить, прежде чем подавать на стол.

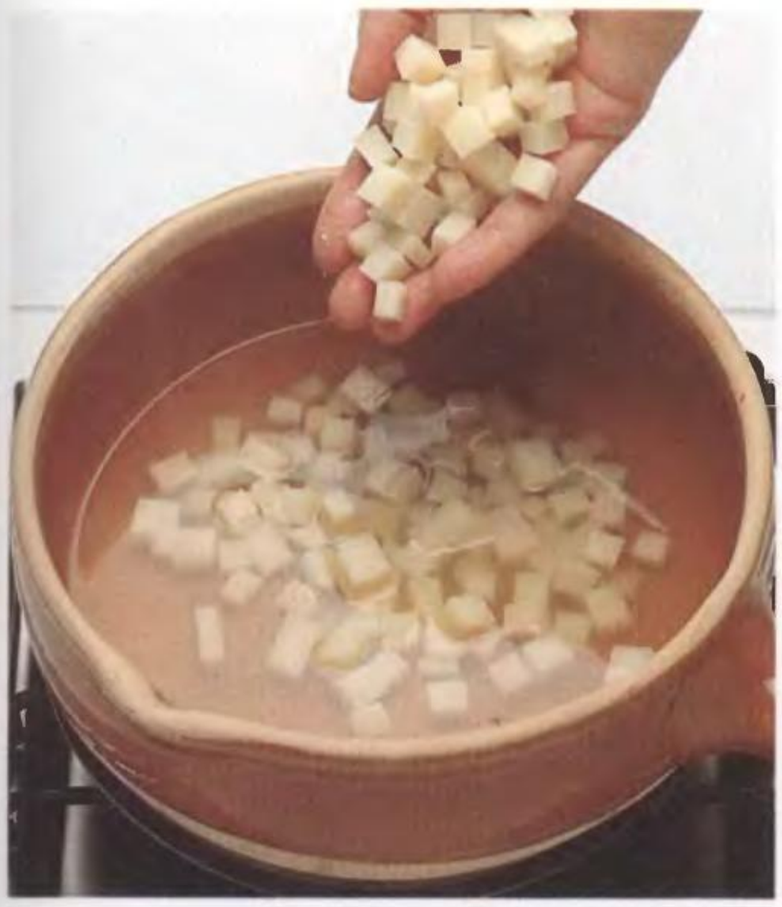
1 **Нарезание хлеба.** Возьмите хрустящий французский батон, немного зачерствевший, чтобы его можно было аккуратно нарезать. Большим ножом нарежьте батон на толстые ломтики (вверху), а затем на половинки или четвертинки, размером на один укус. На каждого едока примерно по 20 кусочков.

2 **Ароматизация формы.** Чтобы придать фондю слабый аромат чеснока, очистите один чесночный зубчик, разрежьте его пополам и протрите внутреннюю часть посуды, в которой будете готовить, в данном случае это глиняная посуда. Зубчик чеснока выбросите.

Смесь «Чеддера» и пива

1 **Расплавление сыра в пиве.** Поставьте сковороду с толстыми стенками на средний огонь на рассекатель. Положите небольшой комочек сливочного масла и налейте пива — здесь темный эль. Посолите и поперчите. Когда пиво нагреется, положите горсть тертого сыра *Чеддер*. Добавьте чуть-чуть соуса «Ворсестер» и горчицы для пикантности.

2 **Подача плавленого сыра.** Постоянно помешивайте, пока сыр плавится. Положите кусочек поджаренного хлеба или смазанного сливочным маслом тоста на жароупорную тарелку и полейте на него готовую смесь сыра с пивом, которая к этому времени должна стать густой и кремообразной. Поставьте гренок с сыром в горячий гриль на несколько секунд, пока он слегка не зарумянится.



3 **Добавка сыра.** Срежьте корку с сыра, в данном случае — сыр *Груйэр* — и порежьте на маленькие кубики. Поставьте кастрюлю на средний огонь на рассекатель и влейте сухое белое вино. Поперчите и положите немного мускатного ореха. Через несколько минут, когда вино станет теплым, но еще не закипит, добавьте в кастрюлю сыр.

4 **Помешивание фондю.** По мере того как сыр будет плавиться, постоянно мешайте деревянной ложкой, чтобы смесь равномерно прогревалась и не пристава-ла ко дну. Сделайте огонь несильным, чтобы смесь потихонечку булькала.

5 **Добавление картофельной муки.** В чашке или маленькой миске распустите в белом вине картофельную муку. Когда сыр полностью расплавится, введите смесь картофельной муки и белого вина, чтобы сделать устойчивым блюдо. Для дополнительного аромата введите стакан вишневого ликера. Подержите на огне в течение одной или двух минут, чтобы все ароматы смешались.

6 **Подача фондю.** Поставьте кастрюлю с фондю на спиртовку посредине стола. Отрегулируйте огонь до легкого кипения. Подайте каждому гостю вилку с длинной ручкой и кусочки хлеба. Наденьте кусочек хлеба на вилку, окуните в кастрюлю с сыром, выньте и, осторожно поворачивая, полностью покройте хлеб расплавленным сыром; избегайте попадания капель сыра на стол.

Пакетики-сюрпризы со вкусной серединкой

Запеченые в листьях кусочки сыра превращаются в пакетики-сюрпризы с мягкой вкусной серединкой. Завертывание в листья (*рисунки справа; рецепт на стр. 160*) может быть применено почти к любому твердому с ярко выраженным вкусом сыру. Так как листья хорошо сохраняют влагу и удерживают кусочки сыра, когда он плавится, этот способ особенно хорош для высохшего сыра, который вы собирались выбрасывать.

Самыми лучшими для этих целей являются виноградные листья; они обладают уникальным ароматом и слегка вяжущим вкусом, смягчающим первоначальную остроту сыра. Самый лучший вкус имеют свежие листья, но они остаются жестковатыми даже после приготовления. Большинство обедающих предпочитают их выбросить, прежде чем приступить к сыру. Маринованные листья, смягченные процессом консервирования, обычно вполне съедобны, но перед готовкой их следует тщательно промыть в воде, чтобы смыть вкус рассола. Листья салата и шпината также могут использоваться для заворачивания сыра, но их следует предварительно слегка обдать кипятком, чтобы они стали более податливыми.

Схожий кулинарный эффект получается, если кубики сыра, покрытые яйцом и хлебными крошками, поджарить в большом количестве растительного масла (справа внизу). Сыр должен быть достаточно твердым, чтобы его можно было порезать на кубики, как, например, используемая в данном случае *Фонтина*; с очень мягким сыром справиться будет трудно.

Кубики сыра сначала надо обсыпать мукой, чтобы образовать на них липкую поверхность для оболочки из яйца и хлебных крошек. Вначале обжарьте кубики в оливковом масле, имеющем нежный фруктовый привкус, или в любом другом растительном масле с ненавязчивым вкусом — например кукурузном или арахисовом, — чтобы не перебивать вкус и аромат сыра. Для образования на сыре хрустящей корочки, в сотейнике должно быть достаточно масла, чтобы кубики полностью погрузились, а температура должна поддерживаться от 180 до 190° Ц. Если у вас нет специального термометра, бросьте в сотейник кубик хлеба: масло должно зашипеть, а кубик хлеба почти немедленно станет хрустящим. Следует опускать холодные кубики сыра в сотейник по очереди и жарить их порциями, стараясь класть в сотейник не слишком много кубиков. Перед подачей на стол как следует осушите их.

В обертке из ароматных листьев

1 **Подготовка сыра.** Небольшим острым ножом снимите корку с начавшего сохнуть сыра. Удалите также любую плесень, которая начала появляться под срезанной коркой. Нарежьте маленькие сыры, как, например, наверху сыры из козьего молока, на половинки или четвертинки; сыры большего размера нарежьте на кубики по 2 см.

2 **Заворачивание кубиков сыра в листья.** Промойте свежие виноградные листья в холодной воде и подсушите их на полотенце, удалите черенки. Положите кусочки сыра на листья. Закройте их боковыми частями листа, осторожно (вверху) прижимая края. Затем заверните весь лист, образовав маленький конвертик.

Хрустящие кубики, покрытые хлебными крошками

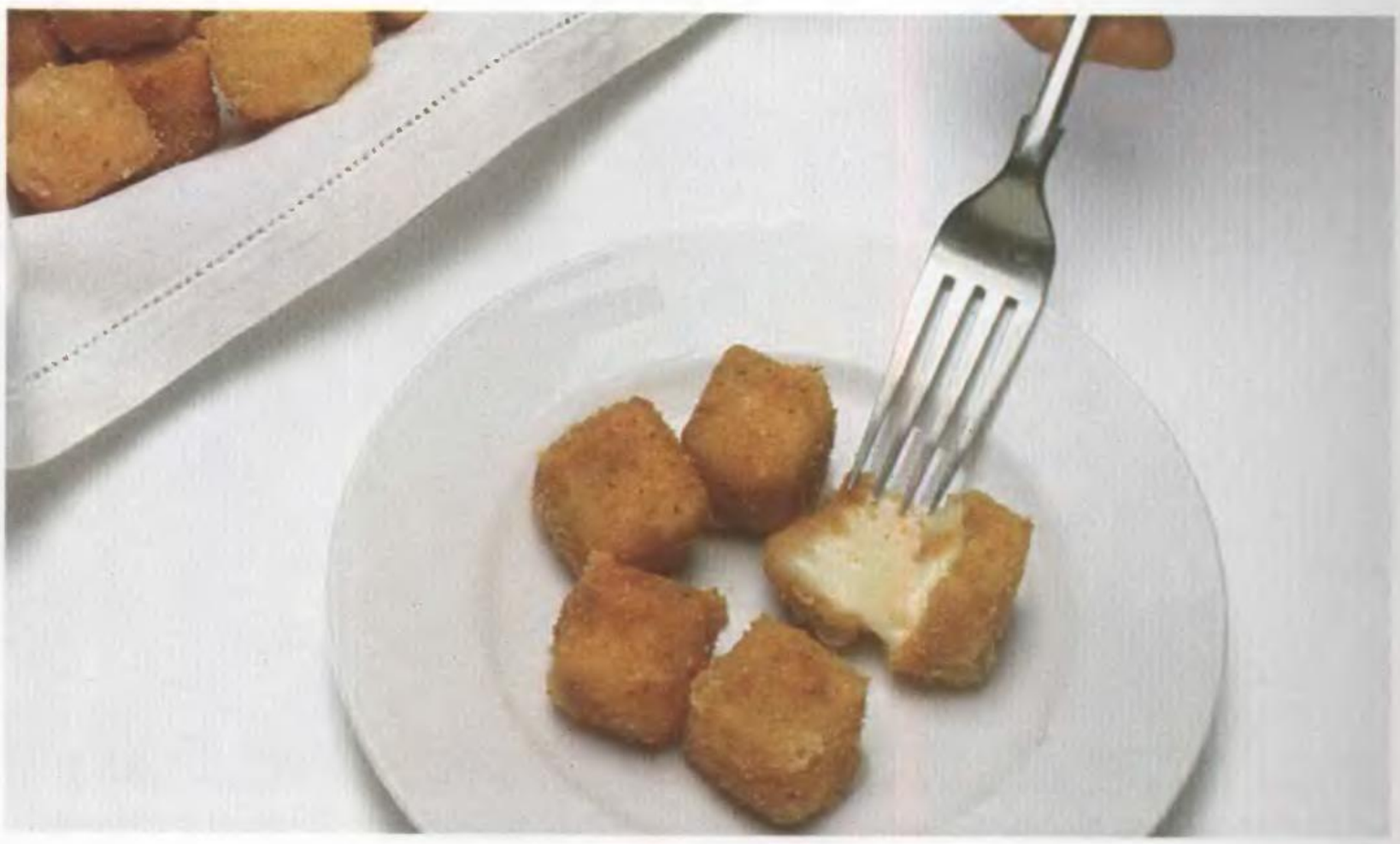
1 **Нарезание сыра на кубики.** Острым ножом удалите корку с большого куска сыра. Нарежьте сыр на ломтики толщиной 2 см. Каждый ломтик нарежьте в длину на полоски шириной 2 см, а затем нарежьте полоски поперек (вверху) на кубики в 2 см.

2 **Покрытие кубиков крошками.** В начале пальцами обваляйте каждый кубик в муке, затем окуните его во взбитое яйцо, а затем положите его на кучку слегка подсохших хлебных крошек, посыпьте верх и бока хлебными крошками, слегка пришлепывая их, чтобы лучше и ровнее пристали. На несколько минут отложите обсыпанные крошками кубики в сторону.

3 **Выпекание пакетиков.** Положите пакетики с сыром компактно на смазанное растительным маслом огнеупорное блюдо; свободный конец зеленого листа надо хорошо подоткнуть под сыр, пакетик следует положить вниз швом. Чтобы пакетики не сгорели, смажьте их оливковым маслом (вверху). Поставьте блюдо в предварительно нагретую до 230° Ц духовку примерно на 15 минут.

4 **Подача сыра на стол.** Когда виноградные листья потемнеют, а пакетики при надавливании будут мягкими, выньте блюдо из духовки. Подавайте сыр, завернутый в листья, горячим; при желании можно подать вместе с сыром ломтики сухого, поджаренного в духовке в течение 5 минут хлеба.

3 **Поджаривание кубиков сыра во фритюре.** Налейте в сотейник до половины растительного масла. Нагрейте масло примерно до 180° Ц. Ложкой с прорезями опускайте кубики сыра в горячее масло по одному (вверху). Кубики будут готовы через 3—4 минуты, и оболочка станет золотисто-коричневой. Обсушите их на специальной абсорбирующей бумаге или на полотенце.



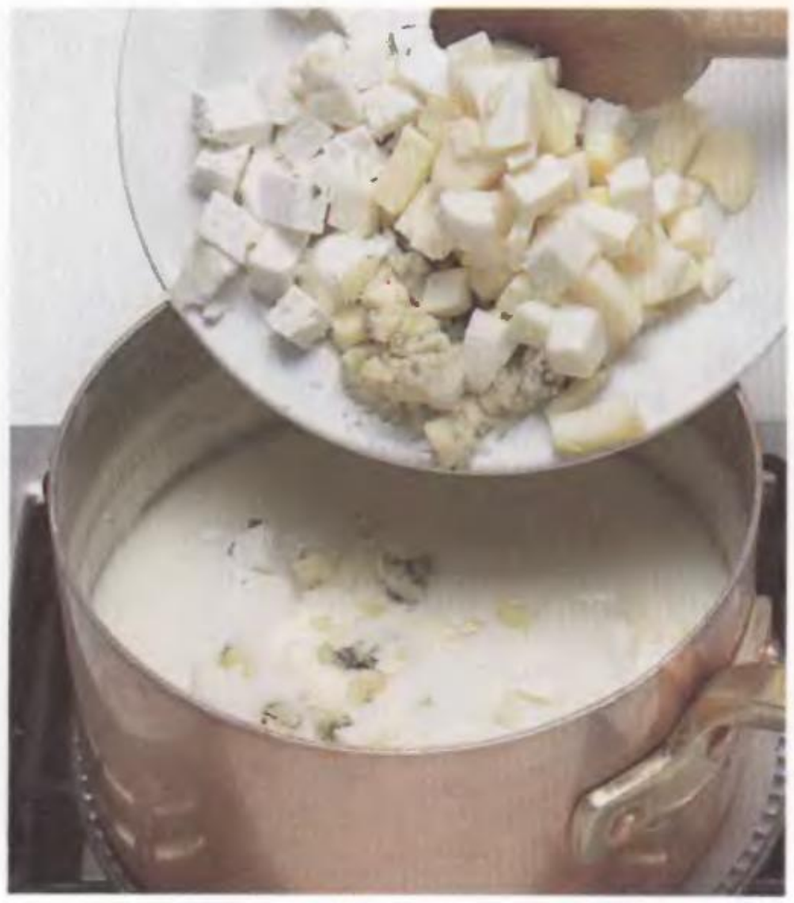
4 **Подача жареного сыра.** Переложите кубики с сыром на огнеупорное блюдо и поставьте его в предварительно нагретую до 170°Ц духовку, чтобы кубики не остыли, пока жарится остальная партия. Когда все кусочки будут поджарены и обсушены, выложите их на сотейник и немедленно подавайте.

Полезное использование остатков

После ухода ваших гостей, которых вы угощали набором различных сыров, вы можете обнаружить, что от некоторых сыров остались только небольшие кусочки, которые неприлично подавать еще раз. Единственное блюдо, в котором вы можете использовать любое количество различных сыров, это макароны с сыром, показанные на рисунках: запеканка из предварительно сваренных макарон, белого соуса и сыра.

При приготовлении этого блюда можно использовать любой сыр; однако постарайтесь, чтобы не было преобладания чересчур пикантного или слишком мягкого сыра. Мягкие и твердые сыры требуют разной предварительной подготовки. Мягкие сыры следует заранее расплавить; здесь, например, сыры *Мозарелла*, *Брие*, *Куломьер* и *Стилтон*, очищены от корки, порублены на кусочки и подогреты в белом соусе до их полного растворения. Такие твердые сыры, как в данном случае *Гоуда*, *Эмментальский*, *Груйэр*, *Кефалотири*, только натираются на терке.

Макароны, натертый сыр и заправленный сыром белый соус укладываются слоями в мелкое огнеупорное блюдо. По мере приготовления натертый сыр, образующий верхний слой, превращается в хрустящую золотистую корочку.



1 **Приготовление соуса с сыром.** Приготовьте белый соус (*стр. 167*). Удалите корку с оставшихся кусков мягкого сыра и нарежьте сыр на маленькие одинаковые кусочки. Погасите огонь и положите кусочки сыра в готовый соус; мешайте, пока сыр не разойдется в соусе.

2 **Натирание на терке твердых сыров.** Соберите остатки кусков твердого сыра, обрежьте возможную плесень и пересохшие края. Натрите сыр на терке, пользуясь самыми маленькими отверстиями для очень твердых сыров и среднего размера отверстиями для остальных. Выбросьте корки. Все сыры смешайте.

3 **Подготовьте блюда.** Отварите макароны, — в данном случае короткие перообразные макароны-пенн — пока они не станут слегка мягкими, примерно в течение 10 минут; откиньте их. Смажьте сливочным маслом мелкое огнеупорное блюдо. На дно блюда положите слой макарон; полейте сверху соусом с сыром (вверху). Посыпьте тертым сыром. Повторяйте слои, пока не заполните кастрюлю; верхним должен быть слой тертого сыра.

4 **Подача блюда на стол.** Запеките сыр с макаронами в духовке при температуре 190° Ц в течение 30—40 минут, пока соус не перестанет кипеть, а корочка не сделается золотистой. Подавайте блюдо прямо из посуды, в которой оно выпекалось.

АНТОЛОГИЯ КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ

Блюда из целых яиц	88
Блюда из разбитых яиц	133
Сыры	141
Стандартные блюда	165

Изучив кулинарные традиции и литературу более чем 25 стран, издатели и консультанты этого тома выбрали для данной антологии 237 опубликованных рецептов блюд из яиц и сыра. Сюда включены как простые блюда, так и необычные, от фондю и печеных или яиц-пашот до запеканок с тонким вкусом и эффектных многослойных омлетов.

Антология охватывает четыре века и включает рецепты 142 авторов, многие из которых являются известными представителями кулинарного искусства. Но имеются и рецепты мало известных авторов уже разошедшихся книг, находящихся в частных коллекциях; целый ряд таких рецептов никогда раньше не был опубликован на английском языке. Каковы бы ни были источники, упор делался на подлинности блюд, приготовленных из свежих, натуральных ингредиентов, хорошо друг с другом сочетающихся.

Так как многие авторы старых рецептов не уточняют количество ингредиентов или время и температуру, при которой готовится блюдо, авторы антологии сделали это уточнение. Там, где это возможно, издатели дают курсивом свои заметки. Вместо архаических терминов вводятся современные, а чтобы сохранить оригинальность рецепта и создать настоящую антологию, тексты авторов менялись как можно меньше. В тех случаях, когда техника приготовления блюда кажется читателю несколько сокращенной, следует обратиться к соответствующему разделу первой части книги, где объяснения сопровождаются показом соответствующих картинок и рисунков. Основные методы приготовления яиц, например, полностью показаны на страницах 20—29.

Для облегчения пользования книгой раздел «Антология» организован в той же последовательности, что и первая половина книги, касающаяся техники приготовления блюд. Рецепты для широко известных блюд — бульон, выпечка и основные соуса — даны в конце. Предложения о том, как подавать блюдо, предлагаемые в некоторых рецептах, не являются обязательными. Размеры сковороды для омлета специально не указаны, но обычно сковорода диаметром 20 см является идеальной для омлета из 2—3 яиц, сковорода диаметром 25 см используется для приготовления омлета из 6—8 яиц, а 30-сантиметровая сковорода хороша для омлета из 10—12 яиц. Ингредиенты в рецептах указаны в порядке их потребления, хотя основные компоненты всегда упоминаются первыми. Все меры, указанные в ложках, даются без верха.

БЛЮДА ИЗ ЦЕЛЫХ ЯИЦ

ЯЙЦА-ПАШОТ ИЛИ МОЛЛЕТ С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

Oeufs Mollets Fines Herbes

Блюдо может быть приготовлено как с яйцами-пашот *(стр. 20)*, так и с яйцами-моллет *(стр. 24)*. Это одно из тех слишком (и ошибочно) простых блюд, которые могут создать вам репутацию хорошего повара; вся процедура займет около двух минут при условии, что яйца заготовлены заранее, а травы порублены; блюдо может быть приготовлено в последнюю минуту. Лучше всего их готовить и подавать в индивидуальных металлических формочках для яиц.

Порция на 1 человека

яйца-пашот или моллет	2
порубленные свежие травы типа петрушки, лука-сеянца и эстрагона	1 ст. л.
сливочного масла	16 г
лимонный сок	

Растопите сливочное масло, положите в него яйца и поджарьте их, не позволяя маслу гореть, посыпьте травками и выжмите лимонный сок. Подавайте сразу же.

ELIZABETH DAVID
FRENCH COUNTRY COOKING

ЯЙЦА ПОД СОУСОМ ИЗ ЗЕЛЕНЫХ ТРАВ

Порция на 6 человек

яйца	6
листья кервеля, петрушки, лука-сеянца, эстрагона и кресса водяного, положенного на 1 минуту в кипящую воду	60 г
каперсов	6
филе анчоуса	1
белого соуса	300 мл
ломтиков хлеба, поджаренных в масле	6

Разотрите в ступке травы вместе с каперсами и филе анчоуса, пропустите смесь через сито и вбейте в белый соус. Приготовьте яйца-пашот в несильно кипящей воде. Положите каждое яйцо-пашот на квадратик поджаренного хлеба и каждый залейте белым соусом.

A.KENNEY HERBERT ("WYVERN")
FIFTY BREAKFASTS

ЯЙЦА-ПАШОТ С СОУСОМ ИЗ ЩАВЕЛЕВОГО СОКА

Oefs au jus d'Oseille

По желанию яйца могут быть поданы на тостах или ломтиках поджаренного хлеба, а соус полит сверху.

Из расчета на 6 человек

яйца теплые, пашот	6
щавель рубленый	150 г
соль, перец	
тертый мускатный орех	
сливочное масло, нарезанное маленькими кусочками	30 г
яичные желтки	2
бульон (стр. 165)	200 мл

Хорошо разотрите щавель, выжав из него весь сок. Смешайте сок с другими ингредиентами, кроме яиц-пашот. Вылейте смесь в сотейник и, помешивая, варите на маленьком огне, пока слегка не загустеет; не давайте кипеть. Положите яйца-пашот на подогретые сервировочные тарелки, полейте их соусом и подавайте на стол.

MARIN
LES DONS DE COMUS

ЯЙЦА-ПАШОТ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В КРЕОЛЬСКОМ СОУСЕ

Из расчета на трех человек

яйца	6
сладкий зеленый перец, очищенный от семян и мелко порубленный	40 г
зеленый лук, мелко порубленный	30 г
грибы порубленные	40 г
соль	1 ст. л.
томаты, очищенные от шкурки и от семян, порубленные и уваренные до мягкости или пропущенные через овощную мясорубку для получения сырого томатного пюре	500 г
зубчик чеснока, раздавленный	1
сахарного песка	1 ст. л.
оливкового масла	2 ст. л.
перец	1/4 ст. л.
рубленая петрушка	4 ст. л.

Смешайте вместе все ингредиенты, кроме яиц, и поместите их в сотейник. Доведите до кипения и варите 5 минут. Погасите огонь. Разбейте яйца в блюдце и осторожно по одному опустите их в соус. Пусть соус с яйцами постоит 5 минут или пока не свернутся белки. Подавайте каждое яйцо с порцией соуса.

SUE TRIBUS
THE WONDERFUL WORLD OF BREAKFAST

ЯЙЦА-ПАШОТ ПО-КРЕСТЬЯНСКИ

Yaitza na Ochi po Selski

4 порции

яйца	8
вода	1/2 литра
уксус	2 ст. л.
соль	1 ст. л.
йогурт	1/2 литра
чеснок, растертый в ступке со щепоткой соли	2зубчика
сливочного масла	100 г
перец	

В мелком сотейнике или глубокой сковороде доведите воду, в которую добавлены уксус и соль, до постоянного кипения. Сковорода должна быть примерно около 22 см диаметром. Осторожно разбейте яйца, как можно ближе к кипящей воде, и аккуратно вылейте их туда. Накройте и отставьте в сторону, пока белок не свернется вокруг желтка (примерно 3 минуты). Снимите крышку, поставьте опять на огонь и доведите до легкого кипения, варите до желаемой плотности: при 5-минутной варке получается желток умеренной плотности. Выньте яйца шумовкой и отложите их в сторону. Таким образом сварите оставшиеся 4 яйца в этой же воде.

Тем временем взбейте йогурт с растертым чесноком и выложите поровну на 4 обеденные тарелки. Поверх йогурта положите на каждую тарелку по два яйца. Растопите сливочное масло, добавьте в него немного, на кончике ножа, перца и залейте маслом яйца с йогуртом.

BULGARIAN CUISINE

ЯЙЦА В СЛИВКАХ

Uovi alla Crema

4 порции

яйца	8
сливки	1/4 литра
соль и свежемолотый перец	

Вылейте сливки в мелкое огнеупорное сервировочное блюдо и поставьте на большой огонь. Кипятите сливки, пока их не станет вдвое меньше. Уменьшите огонь, разбейте в сливки яйца, посолите и поперчите и варите, пока яйца не будут почти готовы. Поставьте блюдо в гриль примерно на две минуты, чтобы завершить приготовление белков; желтки должны остаться мягкими.

IL CUOCO PIEMONTESE RIDOTTO ALL'ULTIMO GUSTO

ЯЙЦА ПОД ОВОЩНОЙ СМЕСЬЮ

Uova alla Giardiniera

4 порции

яйца-пашот	8
сливочное масло	60 г
порубленная луковица	1
очищенный мелкий горошек (без шелухи)	150 г
порубленный маленький корень сельдерея	1
рубленая петрушка	2 ст. л.
рубленый свежий майоран	1 ч. л.
соль	

Растопите в сотейнике половину порции масла и поджарьте в нем лук, пока он не станет мягким. Добавьте горошек, сельдерей, петрушку и майоран; накройте крышкой и тушите на маленьком огне, пока горошек не станет мягким, примерно в течение 20 минут. Если понадобится, добавьте в сотейник после первых 10 минут столовую ложку воды. Снимите с огня, добавьте оставшееся сливочное масло и посолите по вкусу. Выложите на блюдо яйца-пашот, полейте сверху овощной смесью и подавайте.

VINCENZO CORRADO
IL CUOCO GALANTE

ЯЙЦА С СЫРОМ СТИЛЬ «МИНОРКАН» (ПО-МИНОРКАНСКИ)

Huevos con Queso

В Испании, где мало отечественных сыров, для данного блюда используют любой твердый сыр типа *Груйэр*, который можно натереть на терке.

6 порций

яйца	6
тертый сыр	125 г
сливочное масло	60 г
рубленая луковица	1
белое вино	100 мл

Нагрейте сливочное масло в сотейнике. Добавьте луковицу и осторожно жарьте ее в масле в течение 5 минут, не доводя ее до коричневого цвета (не пережарьте). Добавьте тертый сыр, петрушку и вино и держите на маленьком огне при легком кипении, пока не растает сыр. Разбейте яйца в эту смесь и варите их на маленьком огне в соусе из сыра и вина, пока они не станут яйцами-пашот.

LUIS RIPOLL
NUESTRA COCINA: 600 RECETAS DE MALLORCA, MENORCA, IBIZA Y FORMENTERA

БЫСТРО ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ГРИБЫ С ЯЙЦАМИ

Funghi alla Rapida con Uova

В Европе произрастает много видов дикой мяты. Можно заменить обычной огородной мятой.

Непителла, или кошачья мята, — сильно пахнущая губоцветная трава (научное название Nepeta cataria), которая произрастает в диком виде в горных районах Версилии (северная Тоскана), — часто поселяется в трещинах старых стен.

На 6 человек

яйца	6
мелкие белые грибы, чисто вытертые влажной тканью	500 г
оливковое масло	100 мл
зубчики чеснока, слегка толченые	3
веточка непителлы (кошачьей мяты)	1
соль и перец	

Положите масло, чеснок и мяту в сковороду. Добавьте грибы, посолите, поперчите и томите на среднем огне в течение 10—15 минут. Когда жидкость, выделяемая грибами, испарится, выньте чеснок и мяту и вылейте в сковороду яйца. Не трогайте их, пусть слегка поджарятся, а затем перед самой подачей перемешайте один раз содержимое. Очень вкусно!

MARIU SALVATORI DE ZULIANI
LA CUCINA DI VERSILIA E GARFAGNANA

ЯЙЦА, СЫР И ТРЮФЕЛИ

Oeufs, Fromage et Truffe

На 4 человека

яйца	8
сыр «фонтина», порезанный маленькими кусочками	50 г
белый трюфель, тонко порезанный	1, весом 50 г
сливочное масло	50 г
соль и перец	
тертый мускатный орех	

Растопите на маленьком огне сливочное масло в широком, мелком сотейнике, добавьте сыр и растопите его. Добавьте ломтики трюфеля и хорошо все перемешайте. Вылейте яйца на сыр и трюфеля, добавьте соль, перец и щепотку мускатного ореха. Поставьте сотейник на маленький огонь примерно на 5 минут, и как только яйца будут готовы, подавайте на стол.

F. AND T. RARIS
LES CHAMPIGNONS. CONNAISSANCE ET GASTRONOMIE

БАРАНЬИ МОЗГИ В КРАСНОМ СОУСЕ

Cervelles Sauce Rouge

На 6 человек

яйца	6
бараньи мозги, очищенные от пленки и промытые в воде с уксусом	4
вода	1/4 л
соль	
целые сушеные стручки красного перца	2
рубленые листья кориандра	3 ст. л.
или измельченных семян кориандра	1 ч.л.
зубчики чеснока	4
кайенского перца	1 ст. л.
растительное масло	125 мл

Положите мозги в сотейник с водой. Посолите их, добавьте стручки красного перца, кориандр и чеснок. Растворите кайенский перец в растительном масле и вылейте его в сотейник.

Жарьте мозги на небольшом огне или на среднем в течение 20 минут, до полной готовности, но при этом они должны оставаться твердыми. За три минуты до окончания вылейте в соус один за другим яйца и слегка поджарьте их, сделав пашоты в соусе.

IRÈNE LABARRE AND JEAN MERCIER
LA CUISINE DU MOUTON

ЯЙЦА-ПАШОТ В ПОМИДОРАХ

Uova al Pomodoro

На 6 человек

яйца	12
очищенные и порубленные очень спелые помидоры — или целые консервированные помидоры	1 кг
оливковое масло	4 ст. л.
порубленный зубчик чеснока	1
соль, перец	
порванных на 2 или 3 кусочка каждый свежих листьев базилика	5 или 6

Нагрейте в большой огнеупорной кастрюле растительное масло, предпочтительно иметь глиняную посуду. Когда масло нагреется, пожарьте в нем чеснок, пока он не приобретет

бледно-золотистый оттенок. Положите туда помидоры и варите их на маленьком огне в течение примерно 15 минут. Проверьте, чтобы они стали мягкими и имели консистенцию соуса; если необходимо, поварите их подольше, не добавляйте воды или бульона. Посолите и поперчите по вкусу.

Положите в кастрюлю базилик. Осторожно разбейте яйца в томатный соус. Посолите, поперчите и варите их примерно 8 минут. Подавайте яйца на стол горячими в сотейнике.

GUILIANO BUGIALLI
THE FINE ART OF ITALIAN COOKING

ЯЙЦА-ПАШОТ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С КОПЧЕНОЙ СЕЛЕДКОЙ

Aijja au Hareng Fumé «Lzza bi Ringa»

Харисса — приправа из острого перца, используемая в кулинарии Северной Африки, продается в специализированных магазинах. Можно приготовить самим, взяв для этого в необходимых пропорциях сухой красный перец чили, чеснок, зерна тмина, соль и оливковое масло, растереть все в ступке или мять до тех пор, пока не достигнете консистенции однородного соуса.

На 4 человека

яйца	4
очищенные и протертые помидоры	500 г
копченая селедка, поджаренная в гриле, очищенная от кожи и костей и протертая	100 г
оливковое масло	100 мл
харисса	1 ст. л.
кайенский перец	1/2 ст. л.
тонко порезанный зубчик чеснока	3 или 4
семена тмина растолченные	1/2 ст. л.
сладкий красный перец, очищенный от семян и порезанный кубиками	250 г
соль	

Нагрейте масло в сковороде. Положите в него помидоры, хариссу, кайенский перец, чеснок и тмин. Положите селедку и долейте 1/4 литра воды.

Варите смесь на маленьком огне в течение 5 минут, затем добавьте сладкий перец. Продолжайте варить на маленьком огне еще в течение 20 минут или пока не получится густой соус. Проверьте наличие соли и разбейте в соус яйца один за другим. Варите их, пока не сварится белок, подавайте блюдо на стол горячим.

AHMED LAASRI
240 RECETTES DE CUISINE MAROCAINE

ЯЙЦА-ПАШОТ В ВИНЕ ПО-БУРГУНДСКИ

Les Oeufs Pochés en Meurette Bourguignonne

Этот соус может быть белым или красным в зависимости от того, какое вино вы используете — белое или красное. Бургундцы добавляют в это блюдо шляпки грибов, слегка проваренных в белом вине, и небольшие кусочки зеленого бекона, поджаренного с луком.

На 6 человек

яйца	12
вино Шабли или Мулин-а-Ван	3/4 литра
соль и перец	
букетик ароматных трав	1
большая луковица	1
нарезанный лук-шалот	2
нарезанные корни петрушки	2 или 3
кусочек сахару	1
сливочное масло	125 г
мука	15 г
маленькие маринованные луковички, слегка, в течение 10 минут, проваренные	24
небольшие ломтики хлеба, без корок	12
рубленая петрушка	1 ст. л.

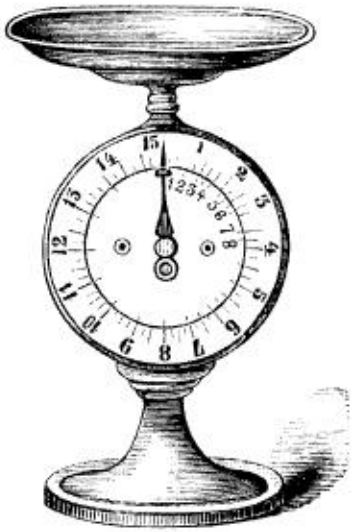
Поставьте вино в большом сотейнике на большой огонь, положите в него соль, перец, букетик пряных трав, лук-шалот, корни петрушки и сахар. Доведите вино до кипения, затем сделайте огонь как можно меньше. Не накрывайте крышкой. Кипятите на маленьком огне в течение 20 минут. Процедите вино в мелкую кастрюлю и поставьте на маленький огонь.

Разбейте каждое яйцо отдельно в маленькую мисочку и быстро вылейте в слабо кипящее вино. Одновременно варите не более четырех яиц в течение трех минут, затем выньте шумовкой и положите на теплую ткань. Еще раз процедите вино в чистую кастрюлю. Пальцами смешайте 30 грамм сливочного масла с мукой и вбейте эту смесь в вино, по мере того как вино будет закипать. Кипятите на маленьком огне в течение 10 минут или пока не загустеет. Проверьте приправу.

В маленькой сковороде потушите луковицы в 30 граммах сливочного масла, пока они не станут золотистыми. В оставшемся масле поджарьте кусочки хлеба. Положите луковицы в соус.

На сервировочное блюдо положите кусочки поджаренного хлеба, на каждый кусочек хлеба положите яйцо. Сверху вылейте соус и украсьте рубленой петрушкой. Сразу же подавайте на стол.

PAUL BOUILLARD
LA CUISINE AU COIN DU FEU



ЯЙЦА, ВАРЕННЫЕ В ВИНЕ

Uova in Camicia al Vino

Это блюдо для настоящих знатоков, в наши дни встречается редко и то только в старинных семьях Версилии. Если вместо белого вина используется красное, блюдо получается менее деликатесным.

Для 6 порций

яйца	12
сухое белое вино	0,5 литра
порезанные луковицы	3
зубчики чеснока	2
тимьян	
лавровый лист	0,5
соль и перец	
тертый мускатный орех (по желанию)	
сливочное масло, смешанное с 1 чайной ложкой муки	60 г
ломтики хлеба, поджаренные на сливочном масле	12

Налейте вино в сотейник, положите туда луковицы, чеснок, тимьян, лавровый лист, соль, перец и по желанию щепотку мускатного ореха. Доведите до кипения и, убавив огонь, оставьте слегка кипеть в течение 15 минут.

Разбейте яйца одно за другим в небольшую чашку и вылейте их в вино, осторожно ложкой заверните белок вокруг желтка, как при яйце-пашот. Варите одновременно не более трех минут. Вино должно кипеть лишь слегка. Примерно через 3 минуты выньте яйца шумовкой и положите в теплое место. Когда сварите все яйца, выньте лавровый лист и протрите винную смесь через тонкое сито в чистую кастрюлю. Вбейте в вино сливочное масло, смешанное с мукой. Поставьте на маленький огонь и варите, пока соус не уварится и не приобретет кремообразную консистенцию. На кусочек поджаренного хлеба положите яйцо-пашот и полейте сверху винным соусом.

MARIÙ SALVATORI DE ZULIANI
LA CUCINA DI VERSILIA E GARFAGNANA

ЯЙЦА-ПАШОТ В ВИННОМ СОУСЕ

Oeufs en Matelote

Способ приготовления яиц-пашот описан на стр. 26.

Для 4 порций

яйца-пашот	4
молотые грибы	125 г
мелкого или маринованного лука	125 г
сливочного масла	60 г
мука	1 ст. л.
мясной бульон *(стр. 165)*	125 мл
белое вино	125 мл
яичные желтки	2
тосты из хлеба	4

Потушите грибы и лук в сливочном масле примерно 5 минут или пока они не станут мягкими. Посыпьте сверху мукой, влейте бульон и вино, помешайте. Варите на маленьком огне примерно минут 20 или пока луковицы не станут мягкими, а соус не загустеет. Снимите с огня и добавьте в соус яичные желтки. Подогрейте осторожно соус на маленьком огне в течение минуты или двух, не допускайте, чтобы соус закипел. На каждый кусочек тоста положите по яйцу-пашот, полейте яйца соусом и подавайте.

A.B. DE PÉRIGORD
LE TRÉSOR DE LA CUISINIÈRE ET DE LA MAITRESSE DE MAISON

ЯЙЦА, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ТВОРОГЕ

Для 6 порций

яйца	6
хорошо взбитый творог	500 г
растопленное сливочное масло	30 г
порошок перца чили	1 ст. л.
молотый тмин	1 ст. л.
молотая куркума	1 ст. л.
соль и перец	
мелко рубленные листья кориандра	

Налейте одинаковое количество растопленного сливочного масла в шесть порционных огнеупорных мисочек. Во взбитый творог положите чили, тмин, куркуму, соль и перец. Хорошенько взбейте смесь, пока она не станет однородной. Ложкой выложите смесь в порционные мисочки. В каждую мисочку вбейте по одному яйцу и поставьте в духовку, предварительно нагретую до 230°C, примерно на 10 минут или пока не запекутся яйца. Посыпьте листьями кориандра и немедленно подавайте на стол.

PREMILA LAL
THE EGG AND CHEESE COOK-BOOK

ЯЙЦА СО СМЕТАНОЙ В КОКОТНИЦАХ

Oeufs à la Créme en Cocotte

Для 4 порций

яйца	4
сметана или крем-фреш	4 ст. л.
сливочное масло	60 г
соль и перец	

Нагрейте четыре кокотницы в духовке при температуре 180°С. Доведите сметану до кипения и положите по столовой ложке в каждую из кокотниц. В каждую кокотницу разбейте по яйцу, посолите и поперчите. Поверх каждого яйца положите четверть порции сливочного масла.

Поставьте кокотницы в водяную баню и готовьте блюдо или на плите, или в предварительно нагретой до 180°С духовке в течение примерно 10 минут или пока белки не станут плотными, а желтки еще будут мягкими.

MARIE BISSON
LA CUISINE NORMANDE

ЯЙЦА С СЫРОМ А-ЛЯ МАРИЯ ЛУИЗА

Uova al Formaggio alla Maria Luigia

Для 4 порций

яйца	8
сметана	4 ст. л.
тертый сыр «Пармезан»	3 ст. л.
мелко порубленная маленькая луковица	1
перец	

Положите сметану в мелкую огнеупорную посуду, разбейте яйца в сметану, посыпьте их сыром, затем положите лук. Выпекайте в предварительно нагретой до 180°С духовке в течение примерно 20 минут или пока белки не станут плотными, а желтки останутся мягкими. Поперчите готовое блюдо по вкусу и подавайте на стол.

FERRUCCIO BOTTI (MASTRO PRESCIUTTO)
GASTRONOMIA PARMENSE OSSI PARMA CAPITALE DEI BUONGUSTAI

ЯЙЦА, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ПОДЛИВКЕ

Oeufs en Cocottes au Jus

Для 6 порций

яйца	6
соль и перец	
мясной подливки или уваренного бульона (стр. 165)	6 ст. л.
натертый сыр «Груйэр»	100 г

Смажьте сливочным маслом шесть огнеупорных кокотниц, в каждую разбейте по яйцу. Посолите, поперчите. Полейте каждое яйцо 1 ст. л. мясной подливы и посыпьте сыром. Заполните мелкую кастрюлю горячей водой наполовину и поставьте в нее кокотницы. Поставьте посуду в предварительно нагретую до 200°С духовку и выпекайте в течение 15 минут или пока яйца не будут готовы. Сразу же подавайте.

LÉON ISNARD
LA CUISINE FRANÇAISE ET AFRICAINE

БЕКОН И ЯЙЦА В КРУЖКЕ

Для 4 порций

яйца, 4 взбитые	8
тертый сыр «Груйэр»	60 г
соль и перец	
бекон, поджаренный в гриле до хрустящей корочки и поломанный на кусочки	125 г
рубленая петрушка	1 ст. л.
рубленые грибы, тушенные в сливочном масле	60 г
сметана	4 ст. л.
сливочное масло	30 г

Смажьте сливочным маслом внутренние стенки четырех среднего размера огнеупорных кофейных кружек, посыпьте дно и бока тертым сыром. Поперчите и посолите взбитые яйца и разделите их по кружкам. Смешайте вместе бекон, петрушку и грибы и выложите эту смесь тонким слоем на взбитые яйца.

В каждую кружку разбейте по яйцу, посолите, поперчите, на желток положите по столовой ложке сметаны. Высыпьте на яйца оставшийся сыр, на верх положите по кусочку сливочного масла.

Поставьте кружки в кастрюлю, туда налейте на 4 см горячей воды, закройте кружки фольгой. Выпекайте на плите или в заранее нагретой до 180°С духовке в течение 10—15 минут, пока белок не сгустится. Желтки должны оставаться полужидкими. Вода не должна кипеть. Поставьте кружки на короткое время в гриль, чтобы сыр подрумянился.

JUDITH OLNEY
COMFORTING FOOD

ЯЙЦА ПО РЕЦЕПТУ ЖЕНЫ МЯСНИКА (А-ЛЯ ЖЕНА МЯСНИКА)

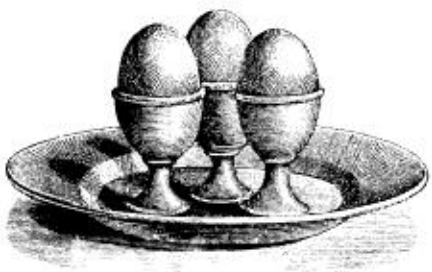
Oeufs sur le Plat à la Bouchère

Для 6 порций

яйца	6
сырая, мелко нарубленная постная говядина	100 г
соль и перец	
растопленное сливочное масло	60 г
томатный соус *(стр. 168)*	80 мл

Смажьте сливочным маслом шесть порционных жароупорных мелких блюдечек для яиц. Мясо посолите и поперчите и на дне каждого блюдечка сделайте из него кольцо. В каждое кольцо выпустите по яйцу. Поверх каждого желтка положите ложкой немного растопленного сливочного масла и выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 230°С в течение 10 минут или пока белки не сгустятся, а желтки останутся полужидкими. Яйца посолите и поперчите, а вокруг полейте немного томатного соуса.

PROSPER MONTAGNE AND DR. A. GOTTISCHALK
MON MENU-GUIDE D'HYGIENE ALIMENTAIRE



ЯЙЦА, ЗАПЕЧЕННЫЕ С УСТРИЦАМИ ПО-НОРМАНДСКИ

Oeufa au Plat à la Normande

Для 4 порций

яйца	8
устрицы	24
сметана	8 ст. л.
соль и перец	

Откройте устрицы, процедите, жидкость сохраните. Возьмите четыре маленьких жароупорных блюда и в каждое положите по две столовых ложки сметаны, смешанной с солью и перцем. Положите на каждое блюдо по шесть устриц и залейте их собственной жидкостью.

Поверх устриц вылейте яйца — по два на каждое блюдо — и поставьте их запекаться в предварительно нагретую до 180°С духовку на 10 минут или пока не сгустятся белки, а желтки останутся еще полужидкими. Подавайте в той посуде, где они готовились.

MARIE BISSON
LA CUISINE NORMANDE

ЯЙЦА С ТЕЛЯЧЬИМИ МОЗГАМИ

Oeufs en Cocotte Sagan

Для 6 порций

яйца	6
пара телячьих мозгов	2
ледяная вода	
лимонный сок	2 ст. л.
куриный бульон (стр. 165)	1/4 литра
сметана	125 мл
растопленное сливочное масло	60 г
соль и перец	
тертый сыр «Пармезан»	60 г

Подготовьте мозги, погрузив их полностью в ледяную с лимонным соком воду на 30 минут. Выньте их, снимите оболочку и обсушите бумажным полотенцем. Положите их в сотейник и залейте бульоном. Кипятите на маленьком огне в течение 10 минут. Затем выньте их, слегка остудите и на несколько минут положите в холодильник. Нарежьте их на кубики в 1 см, смешайте с половиной порции сметаны и половиной порции сливочного масла, посолите, поперчите.

Подготовьте шесть кокотниц и мелкую кастрюлю, в которую налейте на 1 см горячей воды. Каждую кокотницу заполните до середины мозгами, а поверх вылейте по яйцу. Немного посолите и поперчите. Оставшуюся сметану ложкой разложите поверх яиц, посыпьте сыром и положите оставшееся масло. Поставьте кокотницы в посуду с горячей водой и выпекайте в течение 6 минут или пока не сгустятся. Духовка должна быть предварительно нагрета до 180°С. Как только будут готовы, выньте из духовки, поставьте каждую кокотницу на сложенную салфетку на тарелку и сразу же подавайте.

DIONE LUCAS AND MARION GORMAN
THE DIONE LUCAS BOOK OF FRENCH COOKING

ЯЙЦА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Les Oeufs Rustiques

Для 4 порций

яйца	8
тонко порезанный лук	350 г
сливочное масло	60 г
сахар (по желанию)	
соль и перец	
сметана	125 мл

Тонко нарезанный лук бланшировать в течение нескольких секунд в кипящей воде, затем промыть его под холодной во-

дой, слить воду, а лук хорошо просушить. Слегка поджарить в 30 г сливочного масла, пока лук не станет мягким; не допускайте, чтобы лук стал коричневым. По желанию можно посыпать маленькой щепоткой сахарного песка. Положите лук на дно жароупорной посуды диаметром 20 см в виде четырех кучек или положите лук в четыре порционные блюда. Оставшееся масло выложите на лук. На вершину каждой луковой горки разбейте по два яйца, поперчите, посолите и выпекайте в предварительно нагретой до 180°С духовке в течение 20 минут или пока белки не станут плотными, а желтки останутся жидкими. Перед подачей полейте на каждое яйцо по столовой ложке сметаны.

CAROLINE MIQUEL
LES BONNES RECETTES DE TANTE CAROLINE

ГЛАЗИРОВАННЫЕ ЯЙЦА С ОГУРЦАМИ

Таким же образом яйца можно приготовить с эндивием, салатом-латуком, сельдереем, головками спаржи, молотым горошком, нарезанными сердцевинами артишоков.

От 4 до 8 порций

яйца	8
маленькие огурцы, очищенные от шкурки, разрезанные на четвертинки вдоль, очищенные от семян и порезанные на кусочки	6
соль и перец	
луковицы порезанные	2
уксус	125 мл
вода	125 мл
сливочное масло	30 г
мука	1 ст. л.
бульон *(стр. 165)*	150 мл
натертый мускатный орех	

Замаринуйте огурцы примерно на два часа, положив в маринад соль, перец, лук, уксус и налив воду. Выньте их из маринада и тщательно просушите тканью. Положите их на сковороду со сливочным маслом и поджарьте, пока они слегка не подрумянятся. Посыпьте их мукой и залейте бульоном. Поварите на маленьком огне минут пять, снимите с соуса накипь и попробуйте на вкус, при необходимости добавьте соль и перец.

Поместите данное рагу в мелкое жароупорное блюдо. Вылейте яйца на равном расстоянии друг от друга между огурцами, каждое яйцо слегка посолите и посыпьте тертым мускатным орехом. Поставьте блюдо в предварительно нагретую до 220°С духовку на 10 минут или пока яйца только сгустятся. Когда яйца сгустились, но еще не стали твердыми, подавайте блюдо горячим.

VINCENT DE LA CHAPELLE
THE MODERN COOK

ЯЙЦА, ЗАПЕЧЕННЫЕ С САВОЙСКОЙ КАПУСТОЙ И ТМИНОМ

В летнее время для получения более легкой структуры используйте французскую фасоль, зеленый лук и томаты, приправив их фенхелем (сладким укропом).

Для 4 порций

яйца	8
савойская капуста без грубых верхних листьев, разрезанная пополам, без сердцевины (кочерыжки) и порезанная	1
семена тмина	1 ст. л.
оливковое масло	2 ст. л.
луковица, тонко нарезанная	1
зубчик чеснока, мелко порубленный	1
спелые помидоры, очищенные от шкурки и семян и порубленные	500 г
сметана	150 мл

Положите в сотейник капусту, оливковое масло, лук, чеснок, помидоры и половину порции тмина. Закройте крышкой и поставьте на средний огонь на 20 минут, периодически помешивайте. Снимите сотейник с огня, слегка остудите и слейте полпорции сметаны. Все размешайте.

Сложите капусту на большое, мелкое огнеупорное блюдо и сделайте в ней восемь углублений. Вылейте в каждое по яйцу. Смешайте вместе оставшуюся сметану и тмин и полейте этой смесью яйца, стараясь покрыть желтки по возможности.

Полностью закройте блюдо большим куском алюминиевой фольги, смазанной сливочным или растопленным маслом, и поставьте в предварительно нагретую до 200°С духовку на 20 минут или пока белки не загустеют, а желтки при этом останутся полужидкими.

GAIL DUFF
GAIL DUFF'S VEGETARIAN COOKBOOK

ЯЙЦА ПО-МОНТ-БРИЙСКИ

Oeufs à la Mont-Bry

Для 6 порций

яйца	6
морковь, нарезанная на тоненькие полоски, как для жюльена	500 г
сливочное масло	30 г
соль и перец	
сахар (по желанию)	
сметана или крем-фреш	125 мл

Потушите морковь на сковороде со сливочным маслом, пока она не станет мягкой, но и не будет коричневой, примерно минут 15. Тушить надо на небольшом огне, периодически добавляя по несколько капель воды.

Когда морковь будет готова, смажьте сливочным маслом шесть порционных жароупорных блюд и разложите на них морковь. Разбейте на каждое блюдо яйцо и залейте его сметаной. Поставьте блюда в водяную баню. Поставьте все в предварительно нагретую до 180°С духовку примерно на 20 минут или пока не загустеют белки, а желтки будут еще полужидкими. Выньте из духовки, слегка при этом посолите и поперчите. Подавайте блюдо горячим.

CAROLINE MIQUEL
LES BONNES RECETTES DE TANTE CAROLINE

ЯЙЦА, ЗАПЕЧЕННЫЕ В РИСЕ С СЫРОМ

Чтобы приготовить рис по этому рецепту, его необходимо варить в кипящей воде, количество которой в три раза превосходит количество риса. Варить следует в закрытой посуде в течение 30—45 минут или пока рис не станет мягким, поглотив при этом всю воду.

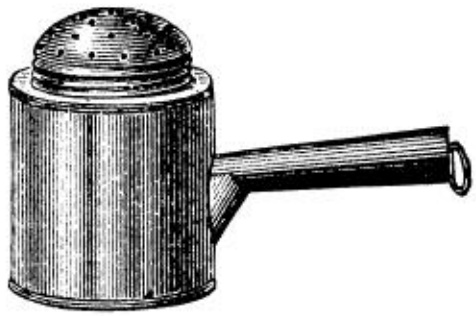
Для 4 порций

яйца	8
натертый эмментальский сыр	125 г
вареный рис	800 г
сливочное масло	60 г
нарезанные грибы	60 г
сладкий зеленый перец, очищенный от семян и порубленный	90 г
мука	20 г
соль	1 ч. л.
белый перец	1/4 ч. л.
сливки	1/2 литра

Растопите в сковороде сливочное масло и потушите в нем в течение 3—4 минут грибы и зеленый перец. Всыпьте туда муку, соль и белый перец и хорошенько мешайте, пока не получите однородную массу. Осторожно влейте сливки, постоянно помешивайте, пока смесь не начнет загустевать. Добавьте тертый сыр и продолжайте варить, постоянно помешивая, пока не расплавится сыр. Тогда снимите с огня.

Вылейте в рис половину полученного сырного соуса. Возьмите огнеупорное блюдо размером 28 × 18 см, смажьте его сливочным маслом и выложите на него рис с соусом. Сделайте в рисе восемь углублений и положите в каждое ложку оставшегося сырного соуса, сверху вылейте яйцо. Не накрывайте сверху, а выпекайте в предварительно нагретой до 180°С духовке в течение 15—20 минут или пока не будут готовы яйца по вашему вкусу.

BETH ANDERSON
WILD RICE FOR ALL SEASONS COOKBOOK



ЧЕРНАЯ ФАСОЛЬ С ЯЙЦАМИ

Для 6 порций

яйца	6
сухая черная фасоль, замоченная на ночь и осушенная	175 г
соль и перец	
мелко порубленный лук	175 г
зубчики чеснока, мелко порубленные	2
лавровый лист	1
базилик	1/4 ч. л.
тертый сыр «Чеддер»	100 г
шерри	2 ст. л.

Залейте фасоль водой и дайте ей закипеть, накройте крышкой и варите на маленьком огне в течение 2 часов или дольше, пока фасоль не станет мягкой. Тогда добавьте соль, перец, лук, чеснок, лавровый лист и базилик. Снимите фасоль с огня и пусть постоит часа три. Или охладите фасоль и уберите на ночь в холодильник.

Хорошенько подогрейте фасоль и разотрите ее вилочкой. Если смесь не растирается легко, варите опять, до тех пор, пока не будет мягкой; тогда добавьте тертый сыр, убавьте огонь и мешайте, пока сыр не расплавится. Добавьте шерри.

Разложите фасолевую смесь по шести кокотницам, смазанным сливочным маслом. В центре каждой кокотницы сделайте углубление, выпустите в них по яйцу. Запекайте в духовке, предварительно нагретой до 180°С, в течение 10—15 минут, пока яйца не уплотнятся.

CAROL COLLVER THURBER (THE MAD HATTER)
THE CALYPSO COOKBOOK

ЯЙЦА, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПО-НАВАРРСКИ

Huevos al Plato a la Navarra

Хоризо — острая колбаса с острым красным перцем, сейчас широко распространена за пределами Испании.

Для этого рецепта требуется мелкая порционная керамическая посуда, используемая по всей Испании для приготовления данного блюда.

Для 4 порций

яйца	8
спелых, очищенных от шкурки и порубленных томата	4
сливочного масла	30 г
соль и перец	
рубленой петрушки	2 ст. л.
хоризо	8 ломтиков
тертого сыра «Груйэр»	50 г

На сковородке пожарьте томаты в сливочном масле в течение 15 минут и пока они не образуют густое пюре. Посолите, поперчите и добавьте рубленой петрушки.

Смажьте сливочным маслом четыре порционных блюда для запекания и положите в них томатный соус. В каждое блюдо вылейте по два яйца и возле каждого желтка положите по куску колбасы. Яйца посыпьте сыром. Выпекайте в предварительно нагретой до 180°С духовке в течение 15—20 минут. Желтки должны остаться полуготовыми.

ANA-MARIA CALERA
365 RECETAS DE COCINA VASCA

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ЯЙЦАМИ

Paradais Rosii Umplute cu Oua

Для 4 порций

мелкие яйца	4
большие зрелые помидоры	4
соль	
растопленное сливочное масло	90 г
свежемолотый черный перец	
тертый сыр «Пармезан»	30 г
мелко нарезанные листья фенхеля и рубленой петрушки	1 ст. л. каждого
сметана (по желанию)	4 ст. л.

Срежьте верхушки помидоров и временно отложите их в сторону. Ложкой осторожно выньте мягкую внутренность помидора.

Поместите томаты в хорошо смазанное блюдо для запекания, они должны находиться в этом блюде в стоячем положении. Сбрызните внутренность помидоров солью, перцем и вылейте немного растопленного сливочного масла. Каждое яйцо в отдельности разбейте на блюдце и вылейте в помидоры. Посыпьте яйца сыром, петрушкой и фенхелем, вылейте остатки масла и накройте срезанной томатной крышкой.

Выпекайте в предварительно нагретой до 180°С духовке в течение примерно 20 минут. Сыр должен кипеть и подняться до макушки помидора, а шкурка готова лопнуть. Подавайте их безо всего или со сметаной.

ANISOARA STAN
THE ROMANIAN COOKBOOK

ЯЙЦА С ГРИБАМИ

Для 6 порций

яйца	6
грибы очищенные, очистки сохранить	125 г
молоко	450 мл
слегка взбитые желтки	2
свежие мелкие хлебные крошки	125 г
соль и перец	
молотые специи	1/4 ч. л.
сливочное масло	15 г
мука	1 ст. л.
поджаренные хлебные крошки	3 ст. л.

На маленьком огне потушите грибы в 300 мл молока в течение 15 минут. Откиньте их, молоко сохраните, грибы мелко порубите.

В молоко положите яичные желтки и варите на маленьком огне, не допуская кипения и постоянно помешивая, пока смесь не загустеет. Все время мешая, положите грибы и свежие хлебные крошки, чтобы приготовить смесь с консистенцией начинки. Посолите и положите специи.

Заполните шесть хорошо смазанных кокотниц грибной смесью, в каждой кокотнице сделайте в центре углубление, в которое разбивается яйцо. Поставьте кокотницы в мелкую кастрюлю с горячей водой, налитой на 2,5 см, и выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 180°С, 10 минут или пока яичные белки не сгустятся.

Приготовьте соус, потушив очистки грибов в оставшемся молоке в течение 20 минут. Положите туда по щепотке соли и перца. Процедите. Смешайте муку и сливочное масло и введите в полученный бульон. Кипятите, пока соус не загустеет. Полейте соусом каждое яйцо, посыпьте жареными сухарями и подавайте на стол.

A.KENNEY HERBERT ("WYVERN")
FIFTY BREAKFASTS

ЯЙЦА С ТОСТОМ

Автор этого рецепта 1923 г. утверждает, что это блюдо часто называли «бычьим глазом», очевидно, благодаря его виду.

Для 4 порций

яйца	8
тосты из кусочков белого или черного хлеба	8
сливочное масло	
соль и перец	
сметана	100 мл

Вырежьте кружок из каждого кусочка тоста, затем вырежьте центральный кружок меньшего диаметра, так что получаются колечки из тоста. Каждое колечко хорошенько смажьте сливочным маслом и положите на хорошо смазанный сливочным маслом противень. Осторожно в каждое кольцо из тоста вылейте по яйцу, посыпьте немного соли и перца и вокруг каждого яйца вылейте по ложке сметаны. Выпекайте в предварительно нагретой до 180°С духовке в течение 10 минут или пока не ссядутся белки. Нужно тщательно следить, чтобы яйца не перепеклись и чтобы желтки не были повреждены. Блюдо должно подаваться на стол как можно более горячим.

C.HERMAN SENN
BREAKFAST DISHES AND SAVOURIES

ЯЙЦА СО СМЕТАНОЙ

Для 4 порций

яйца	8
сметана	150 мл
колечки из тоста, диаметром 7 см с вырезанным внутренним кругом диаметром 3—4 см	8
соль и перец	
молоко	8 ч. л.

Положите колечки из тоста на мелкое, большое, хорошо смазанное сливочным маслом огнеупорное блюдо, чтобы они лежали свободно и не находили друг на друга. Полейте на них столько сметаны, сколько они смогут впитать, не размокнув, а затем внутрь каждого кольца осторожно вылейте по яйцу. Слегка посолите и поперчите и поверх каждого яйца налейте по чайной ложке молока. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 200°С в течение 15 минут или пока белки не загустеют, но не слишком плотно; подавайте сразу же на стол.

AMBROSE HEATH
GOOD BREAKFASTS

ЯЙЦА, ЗАПЕЧЕННЫЕ В КОРЗИНОЧКАХ С САЛАТОМ

Способ приготовления корзиночек из хлеба приводится на стр. 37.

Для 4 порций

крупные яйца	4
корзиночки из хлеба	4
большие пучки кресс-салата	2
несоленое сливочное масло	175 г
соль и перец	
крупных весенних луковиц	3
мука	2 ст. л.
молоко	350 мл
тертый мускатный орех	

Распустите 60 г сливочного масла и кисточкой смажьте им хлебные корзиночки внутри и снаружи, положите их на противень и выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 180°С в течение 10 минут.

Возьмите небольшой сотейник, налейте в него соленой воды и вскипятите. Отберите 16 красивых листьев кресс-салата и отложите их в сторону для гарнира. Остальной кресс-салат и лук бросьте в кипяток и бланшируйте в течение 1 минуты. Откиньте, промойте холодной водой. Заверните в старое полотенце и хорошо просушите. Сделайте из них пюре и отставьте в сторону.

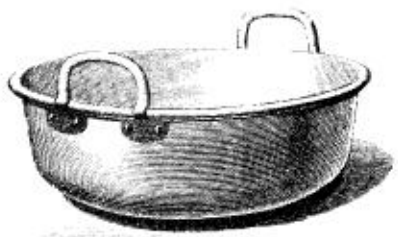
В маленьком сотейнике растопите 30 г сливочного масла. Вмешайте в него муку, поставьте на 4 минуты на маленький огонь, постоянно мешайте. Медленно введите 1/4 литра молока, посолите, поперчите, посыпьте мускатным орехом и варите на маленьком огне в течение 15 минут. Потом добавьте пюре из салата и дайте соусу медленно покипеть еще 10 минут. Соус должен получиться очень густым.

Двумя третями этого соуса покройте внутренность хлебных корзиночек. В каждую корзиночку вбейте по яйцу и поставьте в духовку на 10—12 минут (яичные белки должны сгуститься, а желток остаться жидким).

Поставьте сотейник с остатками салатного соуса на маленькой огонь. Вбейте туда остатки молока и доведите до кипения. Снимите с огня и вбейте туда оставшееся масло. Попробуйте на вкус, при необходимости добавьте соль и перец.

Положите соус на четыре подогретые обеденные тарелки. В середину каждой тарелки положите запеченную корзиночку с яйцом и украсьте тарелки отложенными листьями кресс-салата.

JUDITH OLNEY
COMFORTING FOOD



ЯЙЦА ПО-СЛОВАЦКИ

Eier auf Slowakische Art

Для 4 порций

яйца, желтки отделены от белков, белки сбиты в плотную пену	8
тосты из кусочков белого хлеба	8
молоко	300 мл
соль и перец	

Намочите на 1 минуту тосты в молоке и положите их рядом друг с другом на большой, смазанный сливочным маслом противень. Слегка посолите взбитые белки и положите их на тосты. В середине каждого тоста сделайте углубление чайной ложкой и в каждое углубление положите по желтку. Желтки посолите и поперчите. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 180°С, в течение 15 минут или пока желтки не будут готовы. Сразу же подавать на стол.

ELEK MAGYAR
KOCHBUCH FUR FEINSCHMECKER

ВКУСНАЯ ЗАПЕКАНКА С ЯЙЦАМИ

Oeufs au Gratin

Для 4 порций

яйца	4
сливочное масло	100 г
свежие хлебные крошки	100 г
промытое филе соленого анчоуса, подсушенное и порубленное	1
рубленой петрушки	1 ст. л.
рубленого лука-сеянца	1 ст. л.
мелко рубленый шалот (лот)	1
взбитых яичных желтков	6
соль и перец	

Распустите на сковороде 60 г сливочного масла, положите в него хлебные крошки и жарьте, помешивая, пока крошки не впитают все масло. Снимите с огня и положите туда анчоусы, петрушку, лук-сеянец, шалот и яичные желтки. Все смешайте. Выложите смесь на смазанное сливочным маслом блюдо для запекания. Готовьте на маленьком огне или в духовке, предварительно нагретой до 220°С, в течение 10 минут или пока смесь не загустеет, потом вылейте поверх смеси сырые яйца. Посолите, поперчите. Подержите еще несколько минут в духовке, а затем поставьте блюдо в горячий гриль, пока не испекутся белки, и сразу подавайте на стол.

NOUVEAU MANUEL DE LA CUISINIERE BOURGEOISE ET ECONOMIQUE

КАНАПЕ С ЯИЧНЫМИ ЖЕЛТКАМИ

Rossi d'Uova al Canapé

Для 6 порций

яичные желтки	6
толстые куски хлеба, без корок	6
сливочное масло	60 г
белого соуса *(стр. 163)*	100 мл
тертый сыр «Пармезан»	45 г
молотая корица или тертый мускатный орех	1/4 ч. л.
соль	

Сделайте отверстие в каждом куске хлеба, стараясь не прорезать насквозь. Поджарьте хлебные корзиночки в сливочном масле, пока они не станут золотистыми. Положите их на противень и в каждое отверстие вылейте по желтку. Осторожно подогрейте соус и вмешайте в него сыр, корицу или орех и щепотку соли. Слегка остудите соус и полейте им хлеб с желтком. Выпекайте в предварительно нагретой до 180°С духовке в течение 15 минут; не допускайте, чтобы желтки стали твердыми. Подавайте на стол горячими.

PELLEGRINO ARTUSI
LA SCIENZA IN CUCINA E L'ARTE DI MANGIAR BENE

ЯЙЦА ПО-КАНТАЛЬСКИ

Oeufs à la Cantalienne

Для 4 порций

яйца, белки отделены от желтков, белки сбиты в плотную пену	8
сыр кантальский, натертый или ломаный	75 г
соль и перец	
сметана	3 ст. л.

Смажьте сливочным маслом круглую, не очень глубокую форму для запекания. Посолите и слегка поперчите белки и выложите их в форму. Тыльной стороной ложки сделайте в белках восемь углублений. В каждое положите по желтку. Положите на желтки сметану и всю поверхность засыпьте сыром. Выпекайте в предварительно нагретой до 180°С духовке в течение 10 минут.

EUGENIE BRAZIER
LES SECRETS DE LA MERE BRAZIER

ЯЙЦА ПО-АНТИДАМСКИ

Название этого рецепта XVIII века, по-видимому, указывает на тот факт, что составные компоненты данного блюда казались в то время слишком острыми для утонченного дамского вкуса.

Для 6 порций

яйца	10
оливковое масло	80 мл
мелко порубленной петрушки	2 ст. л.
мелко порезанного лука-сеянца	2 ст. л.
вымоченного соленого анчоуса, промытого, подсушенного и мелко порубленного	2
мелко порубленных каперсов	1 ст. л.
соль и перец	
тертый мускатный орех	
лимонный сок	

Налейте в огнеупорное сервировочное блюдо оливковое масло и разбейте в него шесть яиц. Готовьте на маленьком огне, пока белки не загустеют, а желтки останутся жидкими. Тем временем у оставшихся четырех яиц отделите белки от желтков. Взбейте белки в крепкую пену. Желтки смешайте с петрушкой, луком, анчоусами и каперсами и все хорошо взбейте. Посыпьте солью, перцем, добавьте немного мускатного ореха и лимонного сока. Осторожно введите в эту смесь взбитые белки, оберните их смесью. Все выложите на блюдо, где уже лежат слегка запеченные яйца, и поставьте в духовку, нагретую до 220°C, пока верх слегка не поджарится, и затем подержите еще немного, чтобы они запеклись. Когда блюдо будет готово, подавайте горячим.

VINCENT LA CHAPELLE
THE MODERN COOK

ЯИЧНИЦА ПО-ИСПАНСКИ

Huevos Fritos a la Española

Для 4 порций

яйца	4
оливковое масло	125 мл
крупная рубленая луковица	1
спелые помидоры, очищенные от шкурки и семечек и порубленные	500 г
сладкие перцы, очищенные от семян и порубленные	3
соль	
поджаренный хлеб в форме треугольничков (по желанию)	

Налейте в сотейник четыре столовых ложки оливкового масла и спассеруйте в нем лук, помидоры и перец, пока они не станут мягкими. Добавьте соль, накройте крышкой и медленно тушите в течение примерно 40 минут, пока овощи не превратятся в густое пюре. Положите пюре на подогретое сервировочное блюдо. В оставшемся масле поджарьте яйца. Вы можете, если хотите, разбить их вначале в чашку, а затем вылить в кипящее масло. Когда они поджарятся, выложите их на пюре. Можно украсить блюдо треугольными тостами.

MARIA PILAR JEREZ
TU COCINA

ЯЙЦА ПО-КЛЕМЕНТИНСКИ

Oeufs à la Clémentine

Для 4 порций

яйца	4
поджаренные в масле кусочки хлеба	4
тертый сыр «Груйэр»	60 г
белое вино	4 ст. л.
соль	
кайенский перец	
сливочное масло	60 г

Положите жареный хлеб на огнеупорное сервировочное блюдо. Растопите в сотейнике сыр и добавьте белое вино, посолите и посыпьте перцем. Вылейте эту смесь на жареный хлеб. Поджарьте яйца в горячем сливочном масле и положите каждое яйцо на кусок жареного хлеба. Поставьте блюдо в предварительно нагретую до 200°C духовку или в гриль на 2 минуты, только чтобы яйца заглазировались.

LE CORDON BLEU

ФАРШИРОВАННАЯ ЯИЧНИЦА

Ova Frictellate Piene

Для 6 порций

яйца	12
яичные желтки	4
растительное масло	150 мл
тертый сыр «Пармезан»	60 г
мелко рубленная мята	2 ст. л.
мелко рубленная петрушка	2 ст. л.
изюм	60 г
перец	
апельсиновый сок или кислый сок (сок незрелого винограда)	80 мл
молотый имбирь	

Нагрейте в сковороде растительное масло и разбейте в него по четыре яйца одновременно. Готовьте на медленном огне, поливая яйца маслом так, чтобы желтки, будучи готовыми, были покрыты слоем белка. Осторожно выньте яйца из сковороды.

Когда все яйца будут готовы, сделайте осторожный надрез в белке и выньте желток. Сложите все готовые желтки в миску, вылейте туда четыре сырых желтка, положите сыр, мяту, петрушку, изюм и немного перца. Все хорошенько смешайте.

Наполните этим фаршем белки и опять поджарьте по четыре яйца одновременно, постоянно переворачивая, в течение примерно 6 минут или пока не будет готов фарш. Положите готовые яйца на подогретое сервировочное блюдо, полейте апельсиновым или кислым соком и слегка посыпьте имбирем.

ЯЙЦА ПОД СОУСОМ ИЗ КРЕВЕТОК

Uova alla Salsa di Gambero

Эти яйца могут готовиться порционно; их поливают соусом, когда они готовы наполовину, и доводят до готовности в гриле. По данному рецепту можно сделать шесть порций и подать в качестве первого блюда.

Для 3 порций

яйца	6
креветки в скорлупе	150 г
сливочное масло	75 г
оливковое масло	1 ст. л.
мелко рубленный лук	30 г
рубленая петрушка	2 ст. л.
соль	
толченые в ступке, поджаренные кедровые орехи	15 г
горячей воды	5 или 6 ст. л.

Растопите сливочное масло вместе с оливковым на сковороде. Осторожно поджарьте на небольшом огне примерно в течение 10 минут лук и петрушку, пока лук не станет прозрачным. Добавьте креветки и щепотку соли и готовьте еще 10 минут. Положите орехи и готовьте еще 5 минут. Добавьте горячей воды, накройте крышкой и тушите на очень маленьком огне еще 30 минут. Растолките содержимое сковороды в ступке и протрите через сито.

Приготовьте яйца в оставшемся сливочном масле, пока белки слегка загустеют. Переложите их на подогретое сервировочное блюдо и перед подачей залейте их подогретым соусом.

G.B. AND GIOVANNI RATTO
CUCINIERA GENOVESE

ЯЙЦА-ГРИЛЬ С БАРАНИНОЙ

Чтобы приготовить молоко кокосового ореха, употребляемое в данном рецепте, 2 столовые ложки тертого кокосового ореха залейте 6 столовыми ложками кипятка. Через 5 минут процедите смесь через ткань, хорошо отжимая, чтобы экстрагировать все молоко.

Для 6 порций

яйца	6
баранина или ягненок, порезанные на кубики	1 кг
творог или творожный сыр	250 г
соль	
топленое масло	
тонко порезанные крупные луковицы	4
кокосового молока	4 ст. л.
порошок шафрана, растворенный в 1 ст. л. молока	1/4 ч. л.

Имбирная паста

кусок свежего имбирного корня	5 мм
тонко порезанная луковица	1
размятые зубчики чеснока	10

Масала

очищенные от зернышек сушеные красные перцы чили	6
стручки кардамона	8
зернышки перца	2
семян тмина	1/4 ч. л.
кусок куркумы	5 мм
семян кориандра	1 ст. л.
палочка корицы	2,5 см
рубленая луковица	1

Приготовьте имбирную пасту и масалу, растерев ингредиенты каждой приправы в ступке или пропустив через процессор, и, положив их в разные миски, отставьте в сторону. Смешайте мясо баранины или ягненка с творогом или творожным сыром, слегка посолите. Оставьте на 1 час. Распустите в сковороде немного топленого масла и поджарьте в нем 1 ст. л. резаного лука в течение 10 минут или пока он не станет слегка коричневым. Добавьте имбирную пасту и жарьте до темно-коричневого цвета. Положите туда баранину с творогом и на умеренном огне жарьте минут 15, пока мясо не станет почти мягким. Снимите сковороду с огня.

В отдельной сковороде растопите еще топленого масла, слегка поджарьте оставшийся лук и затем положите туда масалу. Когда лук станет золотисто-коричневым, положите туда баранью смесь и готовьте, пока мясо не станет мягким. Влейте кокосовое молоко и шафран и все хорошо помешайте. Добавьте соль по вкусу и разбейте на мясо яйца. Поставьте в гриль и готовьте, пока яйца не будут готовы. Сразу же подавайте на стол.

PREMILA LAL
THE EGG AND CHEESE COOK-BOOK

ЗАПЕЧЕННЫЕ ФАРШИРОВАННЫЕ ЯЙЦА

Oeufs Gratinés

Для 4 порций

яйца, крутые	8
взбитые желтки	2
свежие хлебные крошки	60 г
смесь пряных трав, рубленых	4 ст. л.
тертый сыр «Груйэр»	50 г
мягкое сливочное масло	50 г
сметана	1 ст. л.
соль и перец	

Смешайте взбитые яичные желтки с хлебными крошками. Разрежьте крутые яйца, пока они еще теплые, вдоль на две половинки. Выньте желтки и положите их в миску вместе с хлебными крошками, травами и сыром. Добавьте половину порции масла и все хорошо помешайте. Для получения мягкой консистенции введите сметану. Посолите и поперчите.

Половину смеси используйте для фарширования белков. Оставшийся фарш распределите равномерно по смазанному сливочным маслом противню; слой фарша должен быть достаточной толщины, чтобы удержать половинки белка. В выложенный на противень фарш поместите фаршированные яйца, положите на каждое яйцо по кусочку оставшегося сливочного масла, накройте все фольгой. Выпекайте в предварительно нагретой до 200°С духовке в течение 5—6 минут. Выньте из духовки, снимите фольгу и верните на 1 минуту в духовку, чтобы подрумянить верх.

NINETTE LYON
LES OEUFS

ФАРШИРОВАННЫЕ ЯЙЦА

Uova Ripiene

Картофель в этом первом блюде может быть заменен слоем шпината, горошка или других приготовленных овощей.

Для 6 порций

крутые яйца, разрезанные вдоль на половинки	6
сливочного масла	60 г
намоченный в молоке и отжатый хлеб, без корок	20 г
тертый сыр «Пармезан»	2 ст. л.
сушеные грибы, намоченные в теплой воде, пока не станут мягкими	15 г
рубленая петрушка	1 ст. л.
соль	
порезанная на ломтики картошка	500 г

Выньте яичные желтки и разотрите их с 30 г сливочного масла, хлебом, сыром, грибами, петрушкой и солью. Фаршем заполните белки.

В оставшемся сливочном масле поджарьте картофель, пока он не станет мягким и золотистым. Выложите картофель на жароупорное сервировочное блюдо, а сверху положите фаршированные половинки яиц. Поставьте в духовку, умеренно нагретую до 180°С, на 10 минут, чтобы яйца хорошо прогрелись.

PELLEGRINO ARTUSI
LA SCIENZA IN CUCINA E L'ARTE DI MANGIAR BENE

ФАРШИРОВАННЫЕ ЯЙЦА В ВИННОМ СОУСЕ

Oeufs Farcis à la Bourguignonne

Для 4 порций

крутые яйца, разрезанные вдоль пополам, желтки вынуты	8
яичные желтки	2
рубленая петрушка	1 ст. л.
рубленый уэльский или зеленый лук	2 ст. л.
соль и перец	
четыре специи (обычно молотые перец, мускатный орех, гвоздика или корица, или имбирь. Пропорции разные в зависимости от вкуса повара. Но, как правило, перец преобладает).	
тертый мускатный орех	
свежих хлебных крошек, намоченных в 100 мл 30% сливок	125 г
размягченное сливочное масло	125 г

Винный соус

красного вина	1/4 литра
порезанной на кубики постной ветчины	60 г
мелко рубленная маленькая луковица	1
мелко рубленный лук-шалот	2
сливочного масла	30 г
муки	1 ст. л.
упаренного наполовину бульона *(стр. 165)*	1/4 литра
порезанный на ломтики трюфель	1

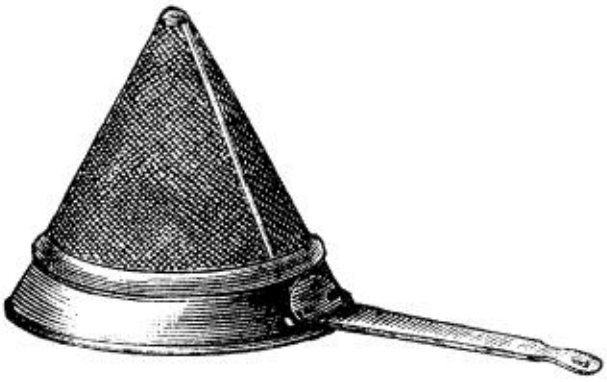
Разотрите петрушку и лук с солью, перцем, четырьмя специями и щепотью мускатного ореха до получения однородной пасты, затем в эту смесь вотрите крутые яйца и сырые желтки, хлебные крошки и сливочное масло. Пропустите все через сито.

Заполните фаршем белки. Остатки фарша выложите на смазанный сливочным маслом противень для выпечки, поверх положите фаршированные яйца.

Чтобы приготовить соус, поджарьте в сотейнике ветчину, лук и шалот в половине порции сливочного масла. Налейте

вина и томите, пока жидкость не упарится до половины. Растопите остатки сливочного масла в другом сотейнике, положите в него муку и поджарьте, все время мешая. Через сито вылейте в муку винную смесь, постоянно помешивая, чтобы получился гладкий соус. Добавьте упаренный бульон. Томите соус на маленьком огне, постоянно удаляя образующуюся на поверхности пленку, пока соус слегка не загустеет — примерно минут 15. Поставьте блюдо с яйцами в духовку, предварительно нагретую до 170°С, чтобы яйца слегка зарумянились, но не высохли. Добавьте в соус трюфель и подавайте его на стол очень горячим вместе с блюдом из фаршированных яиц.

GASTON DERYS
LESPLATS AU VIN



ЯЙЦА, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ГРИБАМИ

Oeufs au Gratin

Для 4 порций

крутых яиц	8
рубленых грибов	90 г
мелко рубленный шалот	1
рубленой петрушки	1 ст.л.
томатного соуса *(стр. 168)*	10 мл
соль и перец	
растопленного сливочного масла	40 г
сухих хлебных крошек	2 ст.л.

Разрежьте яйца вдоль пополам. Выньте желтки и разотрите их с грибами, шалотом и петрушкой. Добавьте томатный соус, соль и перец и 15 г сливочного масла. Проварите смесь в течение нескольких минут.

Выложите яичные белки на блюдо для запекания. Нафаршируйте их приготовленной желтковой смесью. Посыпьте хлебными крошками и полейте оставшимся маслом. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 200°С, в течение 15 минут, пока верх не станет золотистым. Подавайте блюдо горячим.

LA CUISINE LYONNAISE

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ САХАРОМ И СПЕЦИЯМИ

Oeufs Farcis au Sucre

Красные специи, которые используются в данном рецепте, представляют смесь специй, содержащую молотый красный испанский перец. Может быть заменена смесью обычных специй, в которые добавлена щепотка кайенского перца.

Для 4 порций

крутых яиц, разрезанных вдоль на две половинки	8
сахара	1 ст.л.
красных специй	1 ч.л.
молока	2—3 ст.л.

Выньте желтки из белков, смешайте их с сахаром и специями, добавив молока, чтобы получилась кремообразная смесь. Начините ею белки. Положите фаршированные яйца на смазанную сливочным маслом сковороду и выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 180°С, в течение 15 минут.

MARIA NUNZIA FILIPPINI
LA CUISINE CORSE

КРУТЫЕ ЯЙЦА, ЗАВЕРНУТЫЕ В РУБЛЕННУЮ СВИНИНУ И ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ

Yuk Yerng Chung-Dahn

Для 4 порций

яйца вкрутую	4
свинина, пропущенная через мелкую решетку мясорубки	200 г
соль	1/2 ч.л.
соевый соус	1 ст.л.
рисовая водка или шерри	2 ч.л.
мелко рубленный зеленый лук	2
кукурузная мука	1 ст.л.
растительное масло для фритюра	
салат порезанный	1

Выложите свинину в миску и добавьте туда соль, соевый соус, рисовую водку или шерри, зеленый лук и кукурузную муку. Мешайте и мните эту смесь, пока она не станет гладкой.

Покройте каждое яйцо четвертью данной смеси, равномерно распределив вокруг яйца. Поджарьте яйца во фритюре, пока они не станут золотисто-коричневыми. Выньте, осушите, разрежьте вдоль на две половинки.

Уложите половинки на блюдо с порубленным салатом.

JOHN D.KEYS
FOOD FOR THE EMPEROR

ЖАРЕНЫЕ ФАРШИРОВАННЫЕ ЯЙЦА (ЯЙЦА ПЕРЕВЕРНУТЫЕ)

Kai Kuam

Для данного блюда в Лаосе традиционно использовалась «икра», приготовленная из икры гигантской кэтфиш из Меконга (Пангасианодон гигас). Но этот вид в наше время встречается очень редко, и поэтому даже в Лаосе считается нормальным использовать для приготовления данного блюда консервированную икру других рыб, преимущественно пресноводных, хотя и необязательно.

Рыбный соус (один из вариантов «нуок мам») можно приобрести в бутылочках у восточных зеленщиков. Если не можете достать утиные яйца, то их можно заменить четырьмя куриными.

Для 5 порций

крутых яиц, разрезанных вдоль пополам	10
взбитые утиные яйца	3
рубленой, постной свинины	60 г
головки чеснока	2
шалотов	5
консервированной рыбной икры	2 ст.л.
рыбного соуса (по желанию)	1—2 ч.л.
свежемолотого черного перца	2 ч.л.
мелко порубленных листьев кориандра	1 ст.л.
растопленного свиного жира	2 ст.л.

Подержите рубленую свинину на несмазанной сковороде, пока от нее не пойдет приятный аромат (примерно 2 мин.).

Из крутых яиц удалите желтки. Запеките головки чеснока и шалот в золе древесного угля или испеките их в духовке, предварительно нагретой до 200°С, в течение 20 минут, пока они не станут мягкими, затем очистите их и истолките в ступке вместе с желтками от крутых яиц, свининой и икрой. Попробуйте. Если смесь недостаточно острая, добавьте немного рыбного соуса. Потом положите половину перца и половину кориандра. Все тщательно перемешайте и этой смесью нафаршируйте белки крутых яиц. Сложите вместе обе половинки.

Положите свиной жир в сковородку и поставьте на большой огонь. Когда жир станет горячим, возьмите фаршированные яйца, окуните их во взбитое утиное яйцо и жарьте в сале, пока они не станут золотистыми.

Выложите жареные фаршированные яйца на сервировочное блюдо, посыпьте оставшимся черным перцем и листьями кориандра и подавайте их горячими или же теплыми.

PHIA SING
TRADITIONAL RECIPES OF LAOS

ЯЙЦА ПО-ПРОВАНСКИ

Oeufs à la Provençale

Рокамболь, известный как испанский чеснок или черемша, из семейства луковых, произрастает в диком виде. Если вы не сумели его достать, то несколько увеличьте количество лука и шалота.

Для 4 порций

крутые, порезанные на ломтики яйца	8
уэльский лук или зеленый лук, порезанные	2
порубленный лук-шалот	2
порубленный рокамболь	30 г
сливочное масло	30 г
мука	1 ст. л.
мелко порубленная петрушка	3 ст.л.
соль и перец	
тертый мускатный орех	
сметана	4 ст.л.
растительное масло	175 мл
севильский апельсин, выжать сок	1

Распустите в сотейнике сливочное масло, смешайте с мукой, добавьте петрушку, уэльский или зеленый лук, шалоты и рокамболь. Посыпьте солью, перцем, мускатным орехом, смешайте со сметаной и растительным маслом. Готовьте на небольшом огне, постоянно помешивая, пока смесь не превратится в густой гладкий соус, примерно минут 15.

Добавьте яйца и продолжайте готовить, пока смесь как следует не прогреется. Проверьте наличие соли и перца, добавьте апельсиновый сок и подавайте горячим на стол.

MARIN
LES DONS DE COMUS

ЯЙЦА-МОЛЛЕТ С ПИКШЕЙ

Рецепт приготовления и очистки от скорлупы яиц-моллет смотрите на стр. 24—25. Пикша может быть запеченной или отварной, чтобы она крошилась.

Для 4 порций

очищенных от скорлупы яйца-моллет	4
приготовленной, раскрошенной пикши	250 г
белого соуса *(стр. 161)*	1/4 литра
сливок	125 мл
соль и перец	
зубчика чеснока, мелко порубленного	2
растительного масла	1 ст.л.

Положите очищенные от скорлупы яйца подогреться в миску с горячей водой. Вскипятите белый соус, добавьте туда сливки и прокипятите на большом огне в течение 5 минут. Положите по вкусу соль и перец.

Лезвием ножа разотрите чеснок с 1/4 чайной ложки соли. Положите чеснок в сотейник и в течение нескольких ми-

нут готовьте его в растительном масле, затем добавьте туда пикшу. Взбивайте смесь на огне, постепенно вводя туда белый соус (три четверти порции), проверьте достаточность соли и перца. Выложите готовую рыбную смесь на подогретое сервировочное блюдо. Выньте яйца из воды, хорошо их осушите и положите поверх рыбы. Залейте их оставшимся соусом, подавайте блюдо с тостами или чесночным хлебом.

JOSE WILSON (EDITOR)
HOUSE AND GARDEN'S NEW COOK BOOK

ЯЙЦА ИБИЗА

Guisat d'Ous

Собресада — копченая колбаса; бутифарра напоминает черный пудинг. Если нельзя достать эти деликатесы, то их можно заменить любой другой грубо порезанной колбасой.

Для 4 порций

крутые яйца, разрезанные на половинки	4
оливкового масла	1 ст.л.
рубленой луковицы	1/2
помидор, очищенный от шкурки и семян и порубленный	1
соленой свинины, собресада и бутифарра, порезанных на кубики и смешанных	125 г
картофелины, порезанных на четыре части	4
очищенной от шкурки фасоли	125 г
очищенного горошка	60 г
соль и перец	
орехов, поджаренных в духовке при 230°C в течение 5 минут	60 г
майорана	1 ч.л.

Нагрейте в сотейнике оливковое масло и поджарьте в нем лук, помидоры и мясные кубики в течение 10 минут, пока лук не станет мягким. Залейте все обильно водой, вскипятите и положите туда картофель, фасоль и горошек. Посолите и поперчите. Готовьте смесь на среднем огне в течение 20 минут, пока овощи не станут мягкими, а соус не загустеет.

Разотрите в ступке орехи с майораном, добавив несколько ложек мясо-овощного соуса, чтобы получилась гладкая масса. Положите в соус яйца и ореховую смесь. Все хорошо прогрейте. Снимите с огня и через несколько минут подавайте.

LUIS RIPOLL
NUESTRA COCINA: 600 RECETAS DE MALLORCA, MENORCA, IBIZA Y FORMENTERA

ЯЙЦА В ЛУКОВОМ СОУСЕ

Oeufs à la Tripe

Французское название данного блюда указывает на его схожесть по структуре с блюдом из рубца с луком. Чтобы придать блюду дополнительную плотность и цвет, прежде чем положить рубленые яйца, можно добавить в соус 2—3 яичных желтка и столовую ложку рубленой петрушки.

Для 6 порций

крутых яиц, порезанных кружочками 12
тонко порезанных луковиц 6
сливочного масла 125 г
муки 1 ст.л.
нежирных сливок или жирного молока 1/4 литра

Распустите в сотейнике сливочное масло, добавьте лук, посолите и поперчите. Готовьте на маленьком огне в течение 8—10 минут, пока лук не станет мягким и золотистым, но не коричневым. Посыпьте его мукой и влейте сливки или молоко. Увеличьте огонь, чтобы соус закипел, и сразу же уменьшите огонь и варите, помешивая, в течение 25—30 минут. Положите в соус нарезанные яйца и быстренько прогрейте их, не допуская чтобы соус закипел. Подавайте на стол очень горячим.

JULES BRETEUIL
LE CUISINIER EUROPEEN

КРУТЫЕ ЯЙЦА ПОД СОУСОМ ИЗ БАЗИЛИКА С ПАРМЕЗАНОМ

Oeufs Durs au Pistou

Французский соус «писту», так же как и итальянский «песто», готовится из свежей травы базилика, так как сушеный базилик не дает необходимого привкуса.

Для 4 порций

крутых яйца	4
рубленого свежего базилика	4 ст.л.
тертого сыра «Пармезан»	45 г
зубчика чеснока	3
соль и перец	
оливкового масла	100—150 мл

Разрежьте яйца вдоль на половинки и положите их на сервировочное блюдо. Разотрите чеснок в ступке с 1/4 чайной ложки соли, добавьте базилик и растирайте до тех пор, пока не получится гладкая паста. Постепенно по очереди добавляйте сыр и оливковое масло, пока соус не приобретет консистенцию густого крема. Добавьте по вкусу еще перца и соли. Выложите соус на яйца и дайте им постоять под соусом минут тридцать, затем подавайте на стол.

NINETTE LYON
LES OEUFS

КРУТЫЕ ЯЙЦА, ЖАРЕННЫЕ С ТРАВАМИ

Oeufs à la Négligence

Для 4 порций

крутых яиц, порезанных на половинки	8
пряных трав	4 ст.л.
сливочного масла	90 г
тонко порезанного уэльского или зеленого лука	60 г
соль и перец	
тертый мускатный орех	
каперсов	1 ст.л.
уксуса	1—2 ст.л.
жаренных в масле крутонов	30 г
рубленой петрушки	1 ст.л.

Распустите в сковороде сливочное масло, положите туда яйца, травы, лук, соль и перец, щепотку мускатного ореха и каперсы. Жарьте на большом огне в течение 2—3 минут, пока ингредиенты не прогреются а лук не станет мягким. Влейте уксус и дайте закипеть. Затем переложите на подогретое сервировочное блюдо. Украсьте крутонами и петрушкой.

PIERRE DE LUNE
LE NOUVEAU CUISINIER

ЯЙЦА МЕЕЛЕМЕСТЕР

Les Oeufs Meulemeester

Для данного блюда требуются хвосты креветок, для этого отварите в соленой воде 250 г живых креветок в течение 5 минут. Откиньте их и очистите, отделив мясо с хвостов.

Этот рецепт из Брюге насчитывает несколько веков и пользуется большой популярностью в Голландии и Фландрии.

Для 4 порций

яиц	6
сливочного масла	75 г
дижонской горчицы	1 ст.л.
петрушки и кервеля	1 ч.л.
чищеных хвостов креветки	125 г
соль и перец	
сметаны	1/4 литра
тертого сына «Груйэр»	50 г

Положите яйца в кипящую воду и варите их в течение 7 минут, после чего переложите их в холодную воду. Сразу же очистите от скорлупы. В сотейнике распустите на маленьком огне 50 г сливочного масла и быстро порежьте все еще теплый яйца в это масло. Добавьте горчицу, петрушки и кервель, и хвосты креветок, посолите и поперчите. Положите сметану и потрясите сковороду, чтобы все ингредиенты хорошо перемешались.

Вылейте смесь в смазанное сливочным маслом блюдо для выпечки. Посыпьте тертым сыром и положите оставшиеся кусочки масла. Поставьте в гриль или в нагретую до 240°C духовку на 5 минут, пока оно не закипит и не подрумянится верх. Сразу же подавайте на стол.

PAUL BOUILLARD
LA CUISINE COIN DU FEU

ЯЙЦА ВКРУТУЮ ПО-ВИЛЛЕМОНТСКИ

Oeufs Durs Villemont

Для 4 порций

яиц	8
сливочного масла	75 г
лука, порезанного на половинки, затем тонко нарезанного на ломтики и бланшированного в течение 5 минут, если он очень горький	300 г
красного сладкого перца, нарезанного на тонкие полоски	1/2
грубо порубленных листьев швейцарского шарда	50 г
муки	1 1/2 ст.л.
тепловатого молока	100 мл
соль и перец	
Тертый мускатный орех	
сметаны	150 мл

Для приготовления соуса возьмите сотейник и нагрейте в нем сливочное масло. Положите в масло лук и перец и осторожно, помешивая, жарьте в течение 5 минут. Накройте сотейник крышкой и потушите овощи на маленьком огне 15 минут. Добавьте шард и готовьте еще 5 минут, не допуская пережаривания. Посыпьте мукой и готовьте, помешивая, еще несколько минут. Понемногу влейте молоко и быстро все помешайте, чтобы в соусе не образовались комки. Посолите, поперчите и добавьте щепотку мускатного ореха. На маленьком огне потушите минут 20, добавьте сметану и прокипятите соус. Проверьте достаточность специй.

Пока готовится соус, осторожно положите яйца в сито и погрузите их в большую кастрюлю с кипящей соленой водой. Варите их в течение 9 минут, затем положите под холодную воду, чтобы остудить. Очистите от скорлупы и положите в кастрюлю с теплой, слегка подсоленной водой.

Разрежьте яйца на половинки, положите их на жароупорное блюдо. Залейте соусом и подогрейте на маленьком огне в течение 1—2 минут и подавайте на стол.

JEAN AND PIERRE TROISGROS
CUISINIERS A ROANNE

ФРИКАСЕ ИЗ ЯИЦ: РЕЦЕПТ ЛЕДИ ПАУИС

Этот рецепт взят из книги под названием «Секреты домашних хозяек семнадцатого века», которая недавно была переиздана в компиляции Мадлен Массон.

Для 6 порций

крутых, тонко порезанных яиц	6
яичных желтков	6
сливочного масла	60 г
красного или белого вина	150 мл
филе соленого анчоуса, промытое, осушенное и порубленное	1
пряных трав	1 ч. л.
натертого лука	1 ч. л.
натертой лимонной цедры	1 ч. л.
натертый мускатный орех	

В сковороду положите сливочное масло и нарезанные ломтиками яйца; когда они хорошо нагреются, слейте масло, налейте на сковородку красного или белого вина, что вам больше нравится, не более 1 ст. л., положите туда анчоус, травы, лук и цедру лимона. Все вскипятите, хорошо взбейте яичные желтки со столовой ложкой вина и мускатным орехом, выложите в сковороду и немного все поварите, пока не загустеет; подавайте на стол.

REBECCA PRICE
THE COMPLEAT COOK

ЗАПЕКАНКА ИЗ КРУТЫХ ЯИЦ В ЩАВЕЛЕВОМ ПЮРЕ

Gratin d'Oeufs Durs à la Créme d'Oseille

Для 4—6 порций

крутые яйца, разрезанные на половинки	6
щавеля	300 г
соль и перец	
сливочного масла	125 г
свежих хлебных крошек	40 г
30% сливок	1/4 литра

Если щавель молодой и нежный, порежьте его на тоненькие полоски и, посолив, потушите в 40 г сливочного масла. Если щавель старый, то погрузите листья в кипящую воду и, как только она закипит, выньте и тушите в течение 20 минут в 40 г сливочного масла, регулярно помешивая, пока не испарится жидкость, а щавель не превратится в пюре; постепенно вводите сливки, прежде чем доливать следующую порцию; проследите, чтобы предыдущая порция полностью поглотилась щавелем и несколько загустела. Помелите перец и проверьте наличие соли.

Пока щавель тушится, в оставшееся масло положите хлебные крошки и, постоянно помешивая их, поджарьте до золотистого цвета.

Смажьте сливочным маслом блюдо для запекания, оно должно быть достаточно большим, чтобы вместить все половинки яиц. Положите половинки яиц на это блюдо, разрезанной частью вверх. Полейте их сверху горячим соусом, равномерно покрыв все яйца. Сверху посыпьте жареными хлебными крошками и поставьте на 15 минут в духовку, нагретую до 200°С, пока запеканка не прогреется как следует, а верх должен подрумяниться.

RICHARD OLNEY
SIMPLE FRENCH FOOD

КРУТЫЕ ЯЙЦА С ЗЕЛЕНЫМ СОУСОМ

Oeufs Durs à la Farce

Для 4 порций

яиц, 8 сваренных вкрутую, 2 взбитых	10
рубленого щавеля	250 г
листьев швейцарского шарда, только зеленая часть, рубленая	250 г
рубленого молодого шпината	250 г
мелко рубленных листьев портулака или другой какой-либо подходящей свежей травы	100 г
рубленого лука сеянца	2 ст.л.
рубленой петрушки	2 ст.л.
сливочного масла	60 г
соль	
смесь пряных трав	1/2 ч.л.

Распустите в сковороде сливочное масло, добавьте зелень и травы, посолите, положите специи и готовьте на маленьком огне, периодически помешивая, в течение 10—15 минут, пока зелень не станет мягкой, а жидкость не впитается.

Добавьте желтки четырех яиц, раздавив их деревянной ложкой и смешав с зеленью. Снимите с огня, вмешайте взбитые яйца и поставьте смесь опять на маленький огонь, помешивая, чтобы слегка загустела.

Выложите соус на подогретое сервировочное блюдо, на него положите оставшиеся порезанные на четвертинки или половинки крутые яйца и сверху посыпьте остатками мелко порубленного белка. Подавайте блюдо горячим.

NICOLAS DE BONNEFONS
LES DELICES DE LA CAMPAGNE

ЯЙЦА, ТУШЕННЫЕ ПО-НОВОАНГЛИЙСКИ

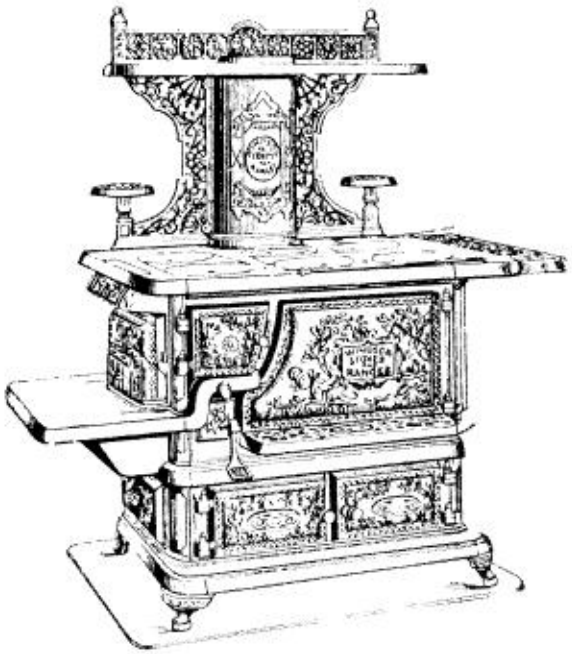
Для 4 порций

крутых, порезанных на ломтики яиц	4
крупно поломанного сливочного крекера или простого бисквита	90 г
сладкого зеленого, порезанного на кубики перца	150 г
вареной соленой свинины или зеленого бекона, порезанного на кубики	150 г
рубленого лука	175 г
тертый не острый сыр	225 г
соли	1/2 ч.л.
перца	1/4 ч.л.
сливок	600 мл

Возьмите 2 литровую кастрюлю, смажьте ее сливочным маслом и посыпьте на дно слой крошек крекера, затем положите слой ломтиков яйца. Сверху положите слой зеленого перца, ветчины или бекона, лука и сыра; посолите и поперчите. Сверху положите опять слой крошек крекера, затем слой яиц, затем слой смеси сыра, лука, ветчины и зеленого перца. Каждый слой солится и перчится.

Самым верхним слоем должен оказаться слой крошек крекера; все залейте сливками — они должны слегка покрывать верхний слой крошек. Выпекайте в течение 20—30 минут в предварительно нагретой до 170°С духовке, пока верх не начнет румяниться. Подавать на стол горячим.

MEL MARSHALL
THE DELECTABLE EGG AND HOW TO COOK IT



ЯЙЦА ПО-ШВЕЙЦАРСКИ

Для 6 порций

яиц, 6 сваренных вкрутую и порезанных на ломтики, 6 слегка взбитых	12
соль и перец	
свежих хлебных крошек	60 г
помидоров, очищенных от шкурки и зерен и порезанных на ломтики	4
соленых анчоусов, отжатых, почищенных от костей (филе), сполоснутых, подсушенных и порубленных	4
порубленого или сухого базилика	1 ч.л.
рубленого зеленого лука	50 г
рубленой петрушки	30 г
сливок	1/2 литра
тертого мускатного ореха	1/4 ч.л.

Смажьте кастрюлю сливочным маслом. На дно положите слой ломтиков крутого яйца. Посолите, поперчите. Посыпьте хлебными крошками. Положите слой помидоров. Положите анчоусы, базилик, соль, перец, зеленый лук и петрушку. Продолжайте делать слои, пока не используете все компоненты.

Положите во взбитые яйца сливки и мускатный орех. Вылейте смесь в кастрюлю. Выпекайте в водяной бане в духовке, предварительно нагретой до 180°С, в течение примерно 40 минут, пока пудинг не станет плотным. Подавайте горячим.

PAULA PECK
THE ART OF GOOD COOKING

ЯЙЦА МАРИЯ-ЛУИЗА

Ouefs Marie-Louise

Для 4 порций

яиц, сваренных вкрутую и порезанных кружочками	6
картофелины, сваренные, очищенные и нарезанные на тонкие ломтики, пока горячие	2
сельдерея, нарезанного на кубики и проваренного на пару до мягкости	1/2
белого соуса *(стр.161)*	1/2 литра
тертого сыра «Груйэр»	30 г
сухих хлебных крошек	2 ст.л.

Тщательно, но осторожно перемешайте рубленые яйца, ломтики картофеля и сельдерей с белым соусом. Смесь поместите в жаростойкое блюдо, посыпьте сыром и сухими хлебными крошками. Запекайте в духовке, разогретой до 200°С, в течение 20 минут или в гриле, пока омлет не начнет пузыриться и приобретет золотистый цвет.

EDOUARD M.NIGNON (EDITOR)
LE LIVRE DE CUISINE DE L'OUEST-ECLAIR

ЗАПЕКАНКА ИЗ РУБЛЕНЫХ ЯИЦ

Oeufs au Gratin

Для 4 порций

яиц, 6 сваренных вкрутую и порубленных, 1 слегка взбитое	7
рубленой петрушки	1 ст.л.
растертый зубчик чеснока	1
соль и перец	
белого соуса (стр.167), охлажденного	1/4 литра
сливочного масла	30 г
сухих хлебных крошек	30 г
оливкового масла	2 ст.л.

Смешайте рубленые яйца с петрушкой и чесноком; посолите и поперчите. Вмешайте взбитое яйцо в белый соус, а белый соус, в свою очередь, смешайте с рубленым яйцом.

Вылейте смесь в мелкое, смазанное сливочным маслом огнеупорное блюдо. Сверху положите маленькие кусочки масла и посыпьте хлебными крошками. Выпекайте в течение 20 минут в предварительно нагретой до 180°C духовке, пока смесь не станет плотной, но не допускайте пересыхания. Перед подачей полейте верх растительным маслом.

E.AURICOSTE DE LAZARQUE
CUISINE MESSINE

ЯЙЦА, СВАРЕННЫЕ ВКРУТУЮ, С КАРТОФЕЛЕМ И ШАЛОТОМ

Oeufs Durs aux Pommes de Terre et aux Èchalots

Для 4 порций

яиц	5
картофеля	500 г
тонко порубленный шалот	3
сливочного масла	100 г
соль и перец	
винного уксуса	3 ст.л.

Отварите картофель в мундире до неполной готовности. Яйца сварите вкрутую. Погрузите их в холодную воду, затем очистите от скорлупы и положите в горячую воду, чтобы они стали теплыми. Нагрейте духовку до 150°C. На среднем огне не сковороде распустите 30 г сливочного масла. Положите туда шалот, накройте крышкой и минут 10 осторожно готовьте, пока они не станут мягкими и золотистыми. Тем временем очистите картофель, нарежьте его на ломтики толщиной 1 см. Также порежьте яйца. В мелкое огнеупорное сервировочное блюдо положите слоями ломтики картофеля и яиц, чередуя их. Закройте блюдо фольгой и поставьте в духовку.

Когда шалот будет готов, выложите его поверх картофеля и яиц. Посолите и поперчите. Продолжайте нагревать в сковороде оставшееся масло, пока оно не станет коричневым, тогда вылейте его в блюдо. Поставьте сковороду на большой огонь, налейте туда винного уксуса и вскипятите. Вылейте в блюдо и подавайте на стол горячим.

MARTINE JOLLY
REUSSIR VOTRE CUISINE

БЛЮДО ИЗ ЯИЦ И ШПИНАТА

Oeufs Durs aux Èpinards

Для 4 порций

яиц, сваренных вкрутую и порезанных кружочками	4
бланшированного и рубленого шпината	500 г
отваренного и толченого картофеля	500 г
молока	100 мл
сливочного масла	90 г
соль и перец	
тертый мускатный орех	
порезанного на кубики козьего сыра	200 г
сухие хлебные крошки	

Яичный соус

сливочного масла	50 г
муки	30 г
воды	300 мл
яичных желтка	2

Для приготовления соуса растопите сливочное масло и вмешайте в него муку. Постепенно добавляйте воду и кипятите соус, пока он не загустеет и не сделается однородным. Вмешайте туда яичные желтки, предварительно сняв с огня.

Толченый картофель взбивайте с молоком до тех пор, пока смесь не станет однородной, посолите, поперчите, добавьте тертый мускатный орех. Выложите картофельное пюре в смазанное сливочным маслом блюдо для запекания. Посыпьте картофель сыром, положите слой шпината. Положите ломтики яиц и залейте яичным соусом. Посыпьте хлебными крошками и положите оставшиеся кусочки масла. Запекайте в духовке, предварительно нагретой до 180°C, в течение 30 минут, пока блюдо не начнет булькать и не станет коричневого цвета.

JEHANNE JEAN-CHARLES
LE LEXIQUE DES BONS PETITS PLATS

ЯИЧНЫЕ КРОКЕТЫ С БЕКОНОМ

Для 2 порций

яиц, 4 сваренных вкрутую и порубленных, 1 взбитое	5
вареной ветчины или жаренного в гриле бекона, рубленого (по желанию)	60 г
сливочного масла	30 г
муки	60 г
молока	150 мл
соль и перец	
сухих хлебных крошек	30 г
жир для фритюра	

Распустите в сотейнике сливочное масло, добавьте 30 г муки, затем постепенно вливайте молоко, варите от 5 до 10 минут, пока соус не загустеет. Положите в соус рубленые крутые яйца и, по желанию, ветчину или бекон. Посолите и поперчите по вкусу. Остудите и лепите небольшие шарики.

Обваляйте крокеты в оставшейся муке, потом окуните во взбитое яйцо и затем в хлебные крошки. Жарьте крокеты во фритюре в течение 2 минут, пока они не станут золотисто-коричневыми. Подавать с овощами.

SHIRLEY M.HANSON (EDITOR)
FOOD FOR THOUGHT

СТАРИННЫЙ РЕЦЕПТ ЯИЧНОГО ПИРОГА

Tourte d'Oeufs à la l'Ancienne

Для 4—6 порций

яиц, сваренных вкрутую и порезанных на ломтики	6
слоеного теста (стр.165)	100 г
порезанных и жаренных в 40 г сливочного масла грибов	200 г
соль и белый перец	
белого соуса (стр.163)	100 мл
взбитый яичный желток	1

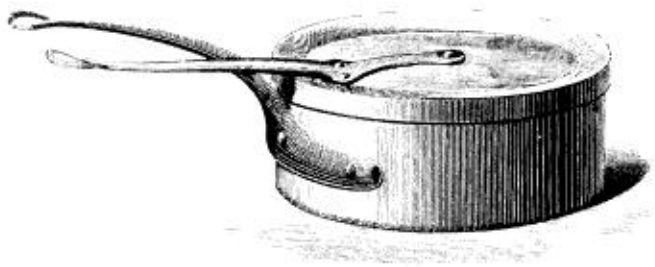
Блинное тесто

муки	40 г
соль	
взбитое яйцо	1
молока или воды	125 мл
распущенного сливочного масла	30 г

Для блинного теста положите муку в миску, добавьте щепотку соли. Вылейте туда яйцо, молоко или воду и наконец растопленное сливочное масло; все тщательно взбивайте до получения однородной массы. Нагрейте слегка смазанную сковороду и вылейте туда половину блинного теста, разлейте тесто по сковороде, чтобы получился большой блин. Обжарьте с каждой стороны в течение двух минут, пока он не станет золотисто-коричневым. Таким же образом выпекайте второй блин из оставшегося теста.

Раскатайте из слоеного теста два круга. Используйте один круг, чтобы выстлать форму для торта или пирога, на слоеное тесто положите блин. Смешайте яйца, грибы, соль, перец и белый соус и полученную смесь положите на блин в форму. Накройте все вторым блином, сверху положите второй круг слоеного теста. Хорошо защипите края. Смажьте поверхность яичным желтком, нанесите декоративный рисунок вилкой и выпекайте в предварительно нагретой до 220°С духовке в течение 40 минут, пока пирог не зарумянится и не станет хрустящим. Подавайте его горячим.

EDOUARD M.NIGNON (EDITOR)
LE LIVRE DE CUISINE DE L'OUEST-ECLAIR



ЯИЧНЫЙ ПИРОГ

Pâté aux Oeufs

Для 4 порций

яиц, 5 сваренных вкрутую, 1 взбитое	6
вареного и толченого картофеля	500 г
сливочного масла	30 г
сметаны	4 ст.л.
соль и перец	
тертый мускатный орех	
рубленой петрушки	2 ст.л.
белого соуса	150 мл

Очистите крутые яйца от скорлупы и порежьте их на не очень тонкие ломтики. Смешайте картофель со сливочным маслом и сметаной. Хорошо посолите и поперчите и добавьте немного мускатного ореха.

Положите на дно смазанной сливочным маслом формы часть картофельной смеси, сверху положите слой резаных яиц. Посыпьте петрушкой и полейте немного белым соусом. Продолжайте класть слои, пока не будут использованы все яйца. Верхним слоем должен быть белый соус, на него положите картофельное пюре. Осторожно разровняйте поверхность смоченным в воде лезвием ножа. Вилкой или кончиком ножа нанесите рисунок. Смажьте поверхность взбитым яйцом и выпекайте в течение 30 минут в предварительно нагретой до 180°С духовке.

C.HERMAN SENN
HOW TO COOK EGGS AND OMELETS IN 300 DIFFERENT WAYS

ЯЙЦА ПО-КИТАЙСКИ

Согласно этому китайскому способу, одновременно можно варить любое количество яиц, так как приготовленные таким образом яйца могут храниться без холодильника день или два. В тропиках эти яйца лучше хранить в свежей воде в холодильнике, так как при хранении они становятся слишком солеными. Яйца можно употреблять на завтрак, во время пикников или для легкой закуски; эти яйца известны под названием «точечное сердце» или удовлетворитель голода. После длительного варения яйца имеют почти мягкую середину.

Для 12 порций

яиц	12
соли	1 1/2 ч.л.
чая	2 ч.л.
мандарин, только тонко срезанная кожура	1

В тяжелом сотейнике варите яйца в воде в течение 1 часа. Выньте их из кипятка и положите в холодную воду, чтобы остудить; затем осторожно постучите по скорлупе, чтобы она лопнула, но яйцо не очищайте. Положите яйца с треснутой скорлупой обратно в сотейник и налейте холодной воды, чтобы покрыть яйца. Доведите до кипения, добавить соль, чай, мандариновые корки. Держите на очень маленьком огне еще 2 часа. Снимите сотейник с огня, но оставьте яйца лежать в воде, в которой они варились во второй раз. Подавайте горячими или холодными.

ЯЙЦА В СОРОЧКЕ

Oeufs en Crépoines, à ce que l'on veut

Вместо тушеного лука можно использовать другие нарезанные на кубики вареные овощи или мясо. При этом сок, выделившийся при готовке, должен упариться и загустеть. Блюдо подается с соусом по вашему выбору.

Для 4 порций

яйца-пашот	4
куски свиной сорочки, около 15 см, квадратик	4
сливочного масла	75 г
рубленого лука	250 г
соленых анчоусов, отжатых, разделанных на филе, сполоснутых, высушенных и порубленных	2
яичных желтка	3
сметаны	3 ст.л.
соль и перец	

Распустите сливочное масло, положите в него лук и готовьте на маленьком огне примерно минут 30, пока он не станет мягким, но еще не потеряет свой цвет. Добавьте рубленые анчоусы. Взбейте вместе яичные желтки и сметану и, сняв сотейник с огня, вмешайте их в луковую смесь. Поставьте сотейник обратно на маленький огонь и все мешайте, пока не загустеет. По вкусу посолите и поперчите.

Обрежьте неровные края яиц-пашот. Положите на каждый кусок сорочки по ложке луковой смеси, обратной стороной ложки сделайте в ней впадину, в которую положите яйцо-пашот обратной стороной. На яйца положите остатки луковой смеси. Заверните края сорочки, чтобы закрыть содержимое. Положите конвертики на противень швом внизу и выпекайте в предварительно нагретой до 220°С духовке примерно в течение 10 минут, пока сорочка не станет сверху золотистой.

MENON
LES SOUPERS DE LA COUR

ЯЙЦА В ПАЛЬТО

Uova in Surtout

Для 6 порций

яиц, 7 вареных вкрутую и порезанных на четвертинки, 6 взбитых	13
сливочного масла	125 г
рубленой петрушки	1 ст.л.
рубленого зеленого лука	2 ст.л.
рубленых грибов	125 г
мелко резанного лука-сеянца	1 ст.л.
муки	1 ст.л.
молока	1/4 литра
соль и свежемолотый перец	
сухих хлебных крошек	30 г

На маленьком огне в сотейнике распустите 30 г сливочного масла. Положите туда петрушку, зеленый лук, грибы и лук-сеянец и пассеруйте на маленьком огне, пока овощи не станут мягкими. Смешайте муку с молоком и вылейте в сотейник. Посолите и поперчите. Доведите соус до кипения и мешайте его минут 5, пока он не загустеет. Добавьте четвертинки яиц и варите один момент, затем выложите яйца и соус в нагретое сервировочное блюдо диаметром 20 см.

Нагрейте в сковороде сливочное масло и выложите туда взбитые яйца и жарьте омлет до полной готовности, переворачивая его, чтобы обе стороны были слегка поджарены. Положите омлет на яйца и соус так, чтобы они были полностью закрыты омлетом. Распустите оставшееся сливочное масло и смажьте верх омлета частью масла. Посыпьте все хлебными крошками и вылейте на них остаток масла. Поставьте блюдо в предварительно нагретый гриль на 1—2 минуты, чтобы подрумянить крошки.

IL CUOCO PIEMONTESE RIDOTTO ALL'ULTIMO GUSTO

ЯИЧНАЯ ГОЛОВА С СОУСОМ РЕМУЛАДЕ

Pain d'Oeufs, Sauce Rémoulade

Это блюдо может быть приготовлено заблаговременно, так как его едят холодным. Перед тем, как это блюдо подавать на стол, надо приготовить соус ремуладе.

Для 4 порций

яиц	6—8
распущенного сливочного масла	15 г
соль	

Соус ремуладе

яичных желтков	2
соль	
оливкового масла	150 мл
сок лимона	
мелко порубленный шалот	1
рубленой петрушки	1 ст.л.
рубленого кервеля	1 ст.л.
рубленого эстрагона	2 ч.л.
рубленых каперсов	5
рубленое филе анчоуса	1 или 2
белый перец	
дижонской горчицы	1/2 ч.л.

Смажьте сливочным маслом небольшое блюдо для суфле; чтобы облегчить эту задачу, рекомендуем растопить немного сливочного масла, вылить его на дно и дать ему там застыть, затем с помощью ножа смазать сливочным маслом боковые стенки формы. Разбейте в форму достаточное количество яиц, чтобы заполнить ее до краев, но не более восьми яиц. Будьте осторожны, чтобы не прорвать желтки. Каждое яйцо слегка посолите. Когда форма будет заполнена, поместите ее в предварительно нагретую до 180°С духовку на 20 минут, пока яйца не испекутся полностью; по желанию форму можно поставить в сковородку с горячей водой. Вывалите готовые яйца на маленькое блюдо и поставьте в холодное место. За 15 минут до подачи на стол приготовьте соус. Вылейте яичные желтки в ступку, чуть-чуть посолите и разотрите их пестиком, двигаясь все время в одном направлении. Каплю за каплей, все время растирая, вливайте оливковое масло, пока соус не загустеет и не будет отходить от стенок ступки. Продолжая мешать, добавьте несколько капель лимонного сока. Затем, постоянно мешая, добавьте в соус шалот, травы, каперсы, анчоусы, белый перец и горчицу. При подаче на стол покройте яичную голову толстым слоем соуса.

MME. JEANNE SAVARIN (EDITOR)
LA CUISINE DES FAMILLES

ДОКТОРСКИЕ ЯЙЦА

Oeufs du Docteur

Для 6 порций

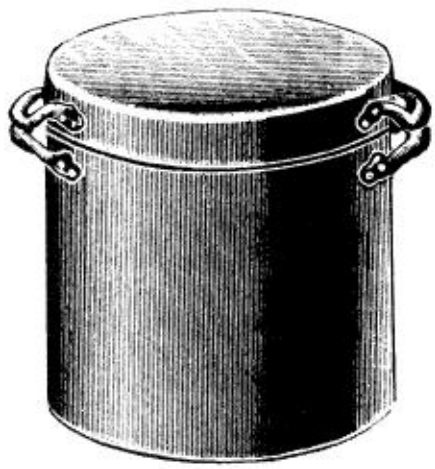
яиц	6
слоеного теста *(стр. 166)*	250 г
сливочного масла	30 г
мелко порубленного шалота	4
рубленых грибов	75 г
нарванных листка салата	4
сухого белого вина	80 мл
телячьего бульона *(стр. 165)*	175 мл.
кипяченого до состояния сиропа и упаренного до	4 ст.л.
сметаны	200 мл
рубленого кервеля	1 ст.л.
рубленого эстрагона	1 ст.л.

Раскатайте тесто в овал, обрезав неровные края, чтобы сделать по краю теста бордюр. Положите на посыпанный мукой противень и выпекайте в предварительно нагретой до 200°С духовке в течение 15—20 минут, пока тесто не поднимется и не станет золотистым. Переложите его на большое сервировочное блюдо и сохраните его теплым.

Нагрейте сливочное масло и пассеруйте в нем шалоты, пока они не станут мягкими, но не пережарьте их. Положите туда грибы и нарванные листья салата. Смочите все вином. Готовьте смесь на среднем огне, пока жидкость не упарится наполовину. Добавьте упаренный бульон и сметану и продолжайте готовить, пока соус не загустеет слегка.

В сотейнике со слегка кипящей водой приготовьте яйца-пашот и положите их на форму из теста. Добавьте в соус кервель и эстрагон и залейте яйца соусом.

70 MEDECINS DE FRANCE
LE TRESOR DE LA CUISINE DU BASSIN MEDITERRANEEN



БЛЮДА ИЗ РАЗБИТЫХ ЯИЦ

ВЗБИТАЯ ЯИЧНИЦА С СЫРОМ И ВИНОМ

La Fondue

Для 4 порций

яиц	6
тертого сыра «Груйэр»	60 г
белого вина	200 мл
рубленый зубчик чеснока	1
размягченного сливочного масла	60 г
соль и перец	

Налейте в сотейник вино и положите чеснок, кипятите примерно 15 минут, пока чеснок не станет мягким, а вино не упреет до половины. Процедите жидкость и охладите.

Взбейте яйца с сыром, сливочным маслом, упаренным вином, солью и перцем по вкусу. Готовьте смесь на маленьком огне, постоянно мешая вилкой. Когда яйца начнут свертываться, снимите сотейник с огня и продолжайте мешать еще примерно 2 минуты, пока яйца не будут готовы.

MENUS PROPOS SUR LA CUISINE

ФОНДЮ БЕЛЕЙ

La Fondue de Belley

Местечко Белей расположено во Французских Альпах рядом со швейцарской границей. Очистки трюфелей могут быть порублены и использованы в другом блюде, чтобы придать ему вкус.

Для 4—6 порций

яиц, желтки отделены от белков	8—10
свежих черных трюфелей, очищенных и порезанных кубиками	60 г
сливочного масла	125 г
соль и перец	
тертого сыра «Груйэр»	150 г
обезжиренного сока от жарения мяса или домашней птицы	150 мл
кислого сока (сок незрелого винограда) или несколько капель лимонного сока (по желанию)	1 ст.л.

Постоянно помешивая, пожарьте трюфеля в 30 г сливочного масла на большом огне в течение 5 минут. Посолите и поперчите. Вылейте на тарелку трюфеля и их сок.

Отделите желтки от белков и взбейте их по отдельности. Когда белки образуют пену, понемногу, осторожно введите туда желтки, посолите. Нарежьте оставшееся сливочное масло на полоски и три четверти из них введите в яйца вместе с сыром и трюфелями.

Налейте в тяжелый сотейник или в керамическую кастрюлю 100 мл сока от жарки и поставьте на маленький огонь. Когда жидкость закипит, добавьте в нее смесь яиц и сыра и осторожно сбейте венчиком. Когда смесь начнет густеть, снимите с огня и продолжайте сбивать, пока не получите гладкую кремообразную массу. Вмешайте оставшийся от жарения сок и вбейте остатки сливочного масла.

Если необходимо, то поставьте ненадолго массу на огонь, чтобы ей еще немного загустеть. Тем не менее фондю должно оставаться кремообразным. Добавьте перца и подавайте немедленно, добавив по желанию кислого или лимонного сока. Это фондю едят вилкой, как яичницу-болтунью.

LUCIEN TENDRET
LA TABLE AU PAYS DE BRILLAT-SAVARIN

ЯИЧНИЦА-БОЛТУНЬЯ СО СЛИВКАМИ

Oeufs brouillés à la Crème

Для 6 порций

слегка взбитых яичных желтков	8
слегка взбитых яичных белков	2
густых сливок	300 мл
сливочного масла	60 г
крупно порубленных грибов	3 или 4
пряных трав	пучок
тонкий ломтик ветчины	1
порезанная кубиками тушеная телятина	60 г
телячьего бульона *(стр. 165)*	150 мл
сока от жарки телятины или другого мяса, обезжиренного (по желанию)	2 или 3 ст.л.
соль и перец	
тертый мускатный орех	
крутоны	

Распустите на маленьком огне 15 г сливочного масла и поджарьте в нем грибы, букетик пряных трав, ветчину и телятину, пока все мясо не станет коричневым. Добавьте бульон и кипятите, пока он не превратится почти в сироп, тогда влейте сливки и кипятите на маленьком огне, пока жидкость не упреет до половины.

Пропустите смесь через сито, стараясь выжать из остатка всю жидкость. Постепенно введите в этот соус сок от жарения мяса, яичные желтки и белки. По вкусу посолите, поперчите и добавьте мускатного ореха. Все время мешая, готовьте смесь на водяной бане, пока яйца не будут готовы, оставаясь кремообразными и мягкими. Подавайте с крутонами.

MARIN
LES DONS DE COMUS

ЯЙЦА ФРАНСИЗ ПИКАБИЯ

Oeufs Francis Picabia

Для 4 порций

яйца, хорошо смешанные вилкой	8
соль	
сливочного масла, маленькими кусочками	250 г

Посолите яйца, никакого перца. Вылейте их в сотейник, а не в сковороду. Поставьте сотейник на очень-очень маленький огонь. Переворачивайте их вилкой, постепенно добавляя кусочки масла. Для приготовления этого блюда требуется 30 минут, что позволяет не перемешивать яйца, а уплотнять их до мягкой консистенции.

ALICE B.TOKLAS
THE ALICE B.TOKLAS COOK BOOK

ЯЙЦА С СЫРОМ

Oeufs au Fromage

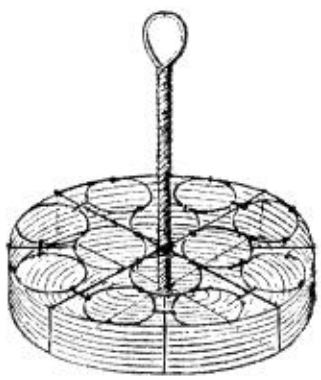
Для 4 порций

взбитых яиц	6
тертого сына «Груйэр»	150 г
сливочного масла	30 г
соль и перец	
рубленой петрушки	1 1/5 ст.л.
рубленого лука-сеянца	2 ст.л.
белого вина	150 мл
поджаренных хлебных крошек или крутонов	4 ст.л.

Положите в сотейник натертый сыр, сливочное масло, соль, перец, петрушку, лук-сеянец и вино. Готовьте умеренно, мешая, пока не расплавится сыр.

Добавьте яйца, готовьте на маленьком огне, постоянно мешая, пока смесь не станет густой и кремообразной. Переложите на раздаточное блюдо и гарнируйте хлебными крошками или крутонами.

NOUVEAU MANUEL DE LA CUISINERE BOURGEOISE ET ECONOMIQUE



ЯЙЦА С СЫРОМ ТОММ ДЕ САВУА

Uovi al Formaggio

В Италии сыр «Томм де Савуа» (tommede Savoie) известен также под названием «Тома ди Савойя» (toma di Savoid). Этот сыр можно заменить сыром «Стракчино».

Для 3 порций

взбитых яиц	6
грубо натертого сыра «Томм де Савуа»	125 г
сливочного масла	15 г
рубленой петрушки	1 ст. л.
рубленого зеленого лука	1 ст. л.
тертый мускатный орех	
белого вина	8
ломтиков белого хлеба, порезанного на полоски, без корок	3

Положите в сотейник сыр, сливочное масло, петрушку, зеленый лук, щепотку мускатного ореха и влейте вино. Томите на очень маленьком огне, постоянно помешивая, пока не расплавится сыр. Добавьте яйца, все хорошо смешайте, продолжайте готовить на маленьком огне, пока не будут готовы яйца. Вылейте смесь на теплое раздаточное блюдо и по краям украсьте полосками мягкого белого хлеба.

IL CUOCO PIEMONTESE RIDOTTO ALL'ULTIMO GUSTO

ЯЙЦА ПО-ШВЕЙЦАРСКИ

Oeufs à la Bonne Suisse

Для 4—6 порций

яиц, желтки отделены от белков, белки хорошо взбиты	6
сливочного масла	60 г
белого вина	1/4 литра
рубленой петрушки	2 ст.л.
рубленого зеленого лука	2 ст.л.
перец	
тертый мускатный орех	
тертого сыра «Груйэр»	250 г
хлебных полосок, поджаренных в сливочном масле до золотистого цвета	90 г

Положите в сотейник сыр, сливочное масло, вино, петрушку, зеленый лук, перец и мускатный орех. Готовьте на маленьком огне, постоянно мешая, пока не расплавится сыр. Добавьте яичные желтки и белки и готовьте так, как вы бы готовили взбитую яичницу (яичницу-болтунью).

Переложите яйца на раздаточное блюдо и украсьте их полосками жареного хлеба. Подавайте блюдо на стол горячим.

LE MANUEL DE LA FRIANDISE

ЯИЧНИЦА-БОЛТУНЬЯ С ПОМИДОРАМИ И БАЗИЛИКОМ

Brouillade de Tomates au Basilic

Для 4 порций

взбитых яиц	8—10
очищенных помидорjd без зерен, крупно порезанных	3—4
свежих листьев и цветов базилика	4 ст.л.
соль и перец	
растертых зубчиков чеснока	3 или 4
букетик пряных трав (лаврового листа, тимьяна и стебля сельдерея или щепотка толченой смеси трав)	1
сахара	1/2 ч.л.
оливкового масла	4 ст.л.
порезанного на маленькие кусочки сливочного масла	60 г

Потушите на маленьком огне в оливковом масле посоленные томаты с чесноком, пряными травами и сахаром, переворачивая время от времени эту смесь, пока излишняя жидкость испарится, а помидоры будут покрыты только маслом. Выбросьте чеснок и пряные травы.

Положите сливочное масло в яйца, посолите и поперчите по вкусу, взбейте смесь слегка вилкой, деревянной ложкой вмешайте в томатную смесь, стоящую на маленьком огне, продолжайте постоянно мешать. Когда яйца начнут загустевать, добавьте базилик, порубленный в последний момент, чтобы избежать потемнения. Снимите с огня, прежде чем получите желаемую консистенцию, и продолжайте мешать.

RICHARD OLNEY
SIMPLE FRENCH FOOD

ЯИЧНИЦА-БОЛТУНЬЯ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

Oeufs Brouillés Sauce Tomate

Брокчиу — сыр, приготовленный из молока корсиканских овец, зрелый сыр становится достаточно твердым и сухим, и его можно тереть на терке. В основной части Франции он известен как сыр «бруссе».

Для 2 порций

взбитых яиц	4
томатного соуса	125 мл
тертого сухого брокчиу	30 г

Хорошо вбейте яйца в томатный соус. На большом огне взбивайте яйца в течение примерно минуты, пока яйца не начнут густеть. Перед подачей посыпьте тертым сыром.

MARIA NUNZIA FILIPPINI
LA CUISINE

ЯИЧНИЦА-БОЛТУНЬЯ С ГОРЧИЦЕЙ

Oeufs à la Robert

Для 4 порций

взбитых яиц	8
дижонской горчицы	1—2 ч. л.
сливочного масла	60 г
рубленая луковица	1
обезжиренного соуса от жарки мяса или упаренного мясного бульона *(стр. 165)*	4 ст.л.

Распустите 15 г сливочного масла и поджарьте в нем лук, пока он не станет мягким. Порежьте на кубики оставшееся сливочное масло, положите его в яйца, туда же вылейте мясной сок, посолите, поперчите и положите лук. Вылейте эту смесь в сотейник и готовьте на очень маленьком огне, все время мешая деревянной ложкой, пока яйца не приобретут кремообразную консистенцию. Когда яйца будут почти готовы, добавьте по вкусу горчицы.

MENON
LES SOUPERS DE LA COUR

ЯИЧНИЦА-БОЛТУНЬЯ ПО-БАКСКИ

Revuelto de Huevos a la Vasca

Для 4 порций

слегка взбитых яиц	6
растительного масла	6 ст.л.
порезанного на квадратики бекона	100 г
порезанных томатов, очищенных и без зернышек	250 г
сладких перцев, поджаренных в гриле, пока не почернела и не стала отходить шкурка, очищенных от шкурки и семян и порезанных	2
соль и перец	
свежих хлебных крошек	3 ст.л.

В сковороде нагрейте растительное масло, положите в него бекон и жарьте, пока он не станет слегка коричневым. Добавьте томаты и перец и держите на маленьком огне, пока томаты не станут мягкими. Посолите и поперчите, добавьте хлебные крошки и яйца. Держите на огне, пока не будут готовы яйца. Сразу же подавайте на стол.

ANA-MARIA CALERA
365 RECETAS DE COCINA VASCA

ЯИЧНИЦА-БОЛТУНЬЯ С БАКЛАЖАНАМИ

Rántotta Törökparadicsommal

В южной Венгрии до сих пор готовят блюда болгарской кухни. Данное блюдо иногда готовят с луком и томатным пюре без чеснока и укропа.

Для 10 порций

слегка взбитых яиц	10
баклажанов, порезанных кубиками	2 или 3
сливочного масла	60 г
зубчик чеснока, растертый	1
мелко порезанного укропа	1 ч.л.
молотая шелуха мускатного ореха	
соль и перец	

В сковороде распустите сливочное масло и поджарьте баклажаны. Когда они станут мягкими, добавьте чеснок и готовьте еще несколько минут. Посыпьте укропом, щепоткой молотой шелухи мускатного ореха и перца. В яйца положите соль по вкусу. Вылейте яйца поверх баклажанов, продолжайте готовить смесь на маленьком огне, постоянно помешивая, пока не получится яичница.

GEORGE LANG
THE CUISINE OF HUNGARY

ЯЙЦА В ТУШЕНЫХ ОВОЩАХ

Chachoucka

Острое африканское блюдо. Иногда к овощам добавляют окру (дамские пальчики).

Для 4 порций

яиц	8
резаного лука	250 г
оливкового масла	80 мл
сладкого зеленого или красного перца, поджаренного в гриле, очищенного от шкурки и семян и порезанного на маленькие кусочки	250 г
очищенных и порубленных томатов	250 г
соль и перец	

Потушите лук в горячем оливковом масле, пока он не станет мягким. Добавьте перец, а через пять минут томаты. Посолите, поперчите и готовьте на маленьком огне минут 15, пока смесь не упарится до кашицы. Отодвиньте овощи в сторону. Вылейте взбитые яйца в центр сковороды и взбивайте их до готовности или вылейте целые яйца на сковороду и жарьте их, пока не будут готовы белки.

X.M.BOULESTIN AND A.H.ADAIR
SAVOURIES AND HOURS D'OEUVRE

ЯИЧНИЦА-БОЛТУНЬЯ С ОДУВАНЧИКАМИ

Одуванчики не только хороши в салат, но и являются деликатесом при использовании с яйцами. В пищу используются только нежные листья; сердцевины, грубые наружные листья выбрасываются, а также небольшая часть корня, к которой прикреплены молодые листочки, — эту часть корня следует тщательно почистить. Все следует хорошо промыть и хорошо просушить.

Для 4 порций

яиц, взбитых с солью и перцем	8
рубленых серединок одуванчика	8
сливочного масла	60 г

На маленьком огне распустите в сотейнике сливочное масло. Положите в него рубленые сердцевинки одуванчиков и тушите их, пока они не начнут сморщиваться. Влейте туда взбитые яйца и продолжайте готовить, помешивая, пока болтунья не будет готова.

MARCEL BOULESTIN AND ROBIN ADAIR
ONE HUNDRED AND TWENTY WAYS OF COOKING EGGS

ЯЙЦА С ПОЗДНИМИ ЛЕТНИМИ ОВОЩАМИ В СТИЛЕ БИЛЬБАО

Pisto a la Bilbaina

Для 4 порций

взбитых яиц	4
растительного масла	100 мл
мелко порезанная луковица	1
очищенных и нарезанных кубиками кабачков	500 г
очищенных и толченых зрелых помидоров	3
вареной ветчины, порезанной на очень маленькие кусочки	100 г
мелко порезанных зубчиков чеснока	2
сладких зеленых перцев, поджаренных в гриле, чтобы шкурка почернела и стала отходить, очищенных от шкурки и семян и порезанных на кусочки	2
соль	
ломтиков хлеба, порезанных на треугольники и поджаренных в растительном или сливочном масле до золотистого цвета (по желанию)	4

Нагрейте в сковороде растительное масло. Сначала пассеруйте лук, пока он не станет мягким, затем добавьте кабачки и на медленном огне, прикрыв крышкой, готовьте их около 5 минут.

Положите помидоры, ветчину, чеснок и перец, посолите по вкусу, помня, что ветчина может быть соленой, и готовьте под крышкой, пока кабачки не станут мягкими.

Перед подачей вылейте в овощи яйца и мешайте, пока яйца не будут готовы. Подавайте порции на теплых тарелках, украсив треугольничками жареного хлеба.

ANA-MARIA CALERA
365 RECETAS DE COCINA VASCA

ЯИЧНИЦА-БОЛТУНЬЯ СО СПАРЖЕЙ И ЛАНГУСТОЙ

Oeufs Brouillés Panachés

Чтобы приготовить хвосты лангусты для этого рецепта, отварите живых лангустов (250 г) в овощном бульоне *(рецепт на стр. 16)* в течение 10 минут, откиньте их, затем очистите хвосты и порежьте их поперек на маленькие кружочки.

Для 4 порций

яиц	6
пожаренных в сливочном масле головок спаржи	90 г
порезанных на кружочки отваренных хвостов лангусты	125 г
сливочного масла, порезанного на кубики	100 г
сметаны или свежих сливок	2 или 3 ст. л.
соль и перец	

Вылейте яйца в смазанную сливочным маслом сковороду и положите туда кубики сливочного масла и сметану. Посолите, поперчите. Жарьте яйца на маленьком огне, мешая деревянной лопаточкой, не взбивая. Когда они начнут густеть, снимите сковороду с огня, продолжая осторожно мешать, пока яйца не загустеют, но останутся все еще кремообразными. Осторожно вмешайте головки спаржи и кружочки лобстера.

Выложите все на подогретое раздаточное блюдо и при желании украсьте оставшимися головками спаржи и кружочками лобстера.

MME. JEANNE SAVARIN (EDITOR)
LA CUISINE DES FAMILLES

ЯЙЦА В ПОРТФЕЛЕ (В СУМКЕ)

Это блюдо может подаваться с любым горячим, острым соусом, например, томатным или соусом велуте *(стр. 167)*.

Для 4 порций

яиц, взбитых с солью и перцем	6
маленькая французская булка или 4 хрустящих маленьких булочки, разрезанных вдоль, мякоть вынута	1
сливочного масла	90 г
рубленой ветчины	60 г
рубленых грибов	60 г
тертого сыра «Груйэр»	40 г

Смажьте внутренность булки 60 г сливочного масла. Положите ее в предварительно нагретую до 200°С духовку на 6—8 минут, чтобы она слегка зарумянилась.

Смешайте яйца с ветчиной и грибами. Растопите в сотейнике оставшееся сливочное масло, выложите на него яичную смесь и, помешивая, слегка поджарьте. В нижнюю половинку булки положите яичную смесь, посыпьте тертым сыром и поставьте в предварительно нагретую до 230°С духовку, чтобы сыр расплавился и зарумянился, примерно на 5 минут.

Накройте верхней частью булки и немедленно подавайте на стол; соус подайте отдельно.

MARGARET SHERMAN
THE WINE AND FOOD SOCIETY'S GUIDE TO EGGS

БОЛТУНЬЯ С ДИКИМ РИСОМ

Дикий рис — это зерна растений, растущих по краям озер и болот в США и Канаде.

Для 4—6 порций

яиц	8
отваренного и откинутого дикого риса	60 г
рубленого сельдерея	40 г
рубленого сладкого зеленого перца	40 г
сливочного масла	30 г
сливок	125 мл
соль и перец	

Поставьте сковородку на средний огонь, положите сливочное масло и пожарьте в нем сельдерей и сладкий зеленый перец. Слегка взбейте яйца со сливками, вмешайте туда дикий рис. Вылейте смесь яиц, сливок и риса на сковородку с овощами и мешайте, пока яйца не загустеют, но останутся мягкими. Посолите, поперчите и подавайте на стол.

BETH ANDERSON
WILDRICE FOR ALL SEASONS COOKBOOK

ОМЛЕТ НА ТОСТЕ

Для 2 порций

яиц, взбитых до пены	4
большая мелко рубленная луковица	1
рубленых листьев кориандра	2 ст.л.
мелко рубленных свежих зеленых перца-чили, без семян	2
соль	
ломтики хлеба без корок	4
растительного масла	80 мл

Смешайте яйца с луком, кориандром, перцем-чили и солью по вкусу. Намочите минут на 5 в этой смеси хлеб, пока он не станет слегка мягким. Нагрейте растительное масло в большой сковороде и поджарьте в нем хлеб. Распределите оставшуюся яичную смесь равномерно по поверхности ломтиков хлеба. Поджарьте хлеб с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета. Подавайте сразу же.

PREMILA LAL
THE EGG AND CHEESE COOK-BOOK

ОМЛЕТ ИЗ ЩАВЕЛЯ

Omelette à l'Oseille

Это настоящий омлет из щавеля, как он готовится в южной части Франции, где самая вкусная кухня.

Для 2 порций

яиц, взбитых с солью и перцем	4
свежих листьев молодого щавеля (черешки и средние прожилки удалены), мелко порезаны ножом	100 г
зубчика чеснока, порубленного	1/2
рубленого кервеля	1 ст.л.
сливочного масла	30 г

Смешайте щавель с яйцами, добавьте чеснок и кервель. В сковороде для омлета распустите сливочное масло. Влейте туда яйца и позвольте им загустеть. Омлет должен быть достаточно толстым, чтобы его сердцевина была не очень испечена, а щавель, находящийся там, должен быть почти сырым. Это придает омлету специфический кисловатый привкус, создавая ощущение свежести.

X.MARCEL BOULESTIN
SIMPLE FRENCH COOKING FOR ENGLISH HOMES

ВКУСНЫЙ ЯИЧНЫЙ КРЕМ НА ТОСТЕ

Crème aux Oeufs sur Croûtes

Для 4 порций

яйца, желтки отделены от белков, белки хорошо взбиты	4
сливочного масла	30 г
муки	15 г
сметаны	150 мл
молока	80 мл
соль и перец	
кайенский перец	
рубленой смеси петрушки, тархуна и кервеля	1 ч.л.
поджаренных кусочков хлеба (тосты)	4

В сотейнике распустите сливочное масло, добавьте муки и немного пожарьте. Вмешайте сметану, молоко и, постоянно помешивая, держите на маленьком огне минут 10, пока смесь не загустеет; следите, чтобы смесь не пригорела.

Смешайте яичные желтки с соусом, посолите, поперчите, добавьте кайенский перец. Заверните внутрь белки с пряными травами. Положите смесь на кусочки тоста кучкой, разровняйте лезвием ножа и поставьте в предварительно прогретую до 220°C духовку, примерно на 10 минут, до получения золотистого цвета. Разложите по тарелкам и быстро подавайте на стол.

C.HERMAN SENN
HOW TO COOK EGGS AND OMLETS IN 300 DIFFERENT WAYS

ОМЛЕТ ИЗ ЩАВЕЛЯ, САЛАТА И КЕРВЕЛЯ

Omelette à l'Oseille

Для 6 порций

взбитых яиц	10—12
рубленого щавеля	250 г
маленький рубленый пучок салата	1
рубленого кервеля	3 ст.л.
сливочного масла	100 г
соль и перец	
яичных желтка	3
сметаны	150 мл
тертый мускатный орех	
поджаренных в сливочном масле крутонов	30 г

Нагрейте полпорции сливочного масла. Положите туда щавель, салат и кервель, посолите, поперчите и пассеруйте на маленьком огне минут 10, пока они хорошенько не подвянут.

Взбейте вместе яичные желтки, сметану и щепотку мускатного ореха.

Положите желточную смесь в зелень, хорошо размешайте и, как только смесь загустеет, снимите с огня.

Слегка посолите и поперчите взбитые яйца. На сковородке разогрейте оставшееся сливочное масло. Влейте туда взбитые яйца и готовьте омлет, подтягивая готовые края к центру, пока омлет не будет почти готов. Смажьте верх омлета щавелевой смесью, поверх положите крутоны. Закройте сковородку горячим раздаточным блюдом, переверните сковороду так, чтобы омлет оказался на блюде обратной стороной, и подавайте на стол.

NOUVEAU MANUEL DE LA CUISINIERE BOURGEOISE ET ECONOMIQUE

ШВЕЙЦАРСКИЙ ОМЛЕТ ШАРД ИЗ НИЦЦЫ

Omelette Niçoise à la Blette

В качестве варианта к листьям шарда можно добавить несколько листьев шпината.

Для 4 порций

взбитых яиц	8
листьев швейцарского шарда	около 10 листьев
сливочного масла	40 г
зубчика чеснока	1/2
тертого сыра «Груйэр»	60 г
соль и перец	

Нагрейте 15 г сливочного масла и осторожно пассеруйте в нем листья шарда в течение 10 минут. Крупно порубите их с чесноком. Добавьте в листья сыр, соль и перец и смешайте все с яйцами. Распустите на сковороде оставшееся сливочное масло, вылейте туда яичную смесь и готовьте омлет примерно в течение 5 минут, пока он не будет готов сверху, но останется кремообразным внутри. Снимая со сковороды, омлет сложите.

BENOIT MASCARELLI
LA TABLE EN PROVENCE ET SUR LA COTE D'AZUR

ОМЛЕТ С САЛАТОМ

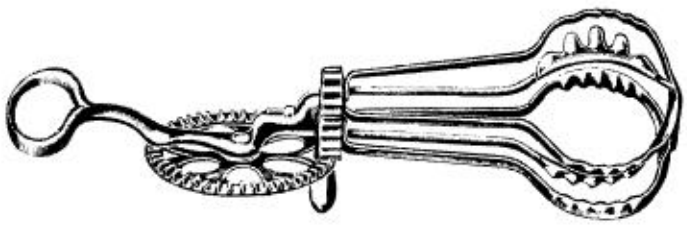
Для 2 порций

взбитых яиц	4
небольшой пучок салата, крупно порезанный	1
сливочного масла	30 г
соль и перец	
белого соуса (стр. 164)	1 ст.л.

Пассеруйте салат в половине порции сливочного масла, пока он не станет мягким. Посолите, поперчите и соедините с белым соусом.

Распустите остатки сливочного масла в омлетной сковородке. Вылейте туда яйца и жарьте омлет, пока он не будет почти готов. Положите салатную начинку в центр омлета и закройте его, подавайте на стол.

NARCISSA CHAMBERLAIN
THE OMELETTE BOOK



ОМЛЕТ ПО-КАННСКИ

Trucca Cannoise ou Trouchia

В этом рецепте важное значение имеет приготовление омлета на маленьком огне; можно готовить его и в духовке, предварительно нагретой до 170°С, в течение 20 минут. Омлет можно подавать и в холодном виде, смазав его оливковым маслом, и с мелкими черными оливками из Ниццы.

Для 2 порций

яйца	4
тонко порезанного лука	160 г
оливкового масла	5 ст. л.
грубо порезанных листьев швейцарского шарда, без прожилок	800 г
цветки тимьяна или сушеный тимьян	
рубленой петрушки	1 ст. л.
тертого сыра «Пармезан»	2 ст. л.
рубленых листьев базилика	6
толченого зубчика чеснока	1/2
соль и перец	
свежих хлебных крошек	1 ст. л.

Налейте 2 ст. л. оливкового масла в 2-литровый сотейник и положите туда лук. Пассеруйте примерно 5 минут, пока лук не станет прозрачным. Добавьте листья шарда и готовьте еще минут 20, пока полностью не испарится вода, содержащаяся в листьях. Выложите лук и листья шарда на поглощающую бумагу и осушите их.

Взбейте яйца со щепоткой цветков тимьяна или сухого тимьяна, петрушкой, тертым «Пармезаном», рубленым базиликом, если используете, и чесноком. Посолите и поперчите. Добавьте лук и листья шарда и все тщательно перемешайте.

Оставшееся масло нагрейте на среднем огне в сковородке диаметром 20 см. Вылейте туда яичную смесь. Мешайте вилкой, затем готовьте на маленьком огне не мешая, пока омлет не будет готов. Посыпьте его хлебными крошками. Положите на сковородку тарелку вверх дном, переверните вместе тарелку и сковородку так, чтобы омлет выпал на тарелку. Скиньте омлет обратно на сковородку. Жарьте его еще 2 или 3 минуты. Положите его обратно на тарелку и подавайте на стол.

ROGER VERGE
CUISINE OF THE SUN

ОМЛЕТ С СЕЛЬСКИМИ ТРАВАМИ

Omelette à la Paysanne, aux Herbes

Для 2 порций

яйца	4
рубленых листьев швейцарского шарда и листьев шпината	по 30 г каждого
рубленых листьев мяты	4
рубленого уэльского или зеленого лука	1 ст. л.
рубленых листьев щавеля	30 г
соль	
сливочного масла	15 г
растительного масла	2 ст. л.
перец	
мелко рубленной петрушки	1 ст. л.
мелко резанных листьев фенхеля	2 ч. л.
мелко рубленный шалот	1
мелко рубленный анчоус	1

Посолите шард, шпинат, мяту, лук и щавель. Через 5 минут отожмите из них жидкость.

Нагрейте в сковороде на среднем огне сливочное и растительное масла. Положите туда зелень и, пока она пассеруется, взбейте яйца с небольшим количеством соли (очень мало, так как зелень уже соленая), перцем, петрушкой, фенхелем, шалотом и анчоусом.

Вылетейте яичную смесь на зелень на сковороде. Готовьте, пока яйца не будут почти полностью готовы, тогда переверните и быстро поджарьте другую сторону. Этот омлет не сворачивается.

CHARLES DURAND
LE CUISINIER DURAND

ОМЛЕТ СО ШПИНАТОМ ИЗ НИЦЦЫ

Omelette Niçarde aux Èpinards

Для 4 порций

взбитых яиц	8
рубленых листьев швейцарского шарда	60 г
рубленого шпината	60 г
оливкового масла	6 ст. л.
тертого сыра «Пармезан»	30 г
рубленой петрушки	1 ст. л.
рубленого базилика	1 ст. л.
рубленых зубчиков чеснока	2

Пассеруйте шард и шпинат в половине порции оливкового масла, пока масло не будет поглощено полностью. Слегка охладите смесь и положите ее в яйца вместе с сыром, петрушкой, базиликом и чесноком.

Нагрейте оставшееся оливковое масло в сковороде диаметром 20 см, что позволит сделать омлет толщиной в два пальца. Вылейте яичную смесь в сковороду и выпекайте на среднем огне в течение 10 минут, пока омлет не будет готов.

C.CHANOT-BULLIER
VIEILLES RECETTES DE CUISINE PROVENCALE

ОМЛЕТ ИЗ СПАРЖИ

Omelette d'Asperges

Для 4 порций

взбитых яиц	8
спаржи, очищенной и порезанной на кусочки размером с горошину	300 г
сливочного масла	100 г
муки	1 ст. л.
соль и перец	
рубленой петрушки	1 ст. л.
рубленого уэльского или зеленого лука	2 или 3
сметаны	150 мл

Распустите половину порции сливочного масла, смешайте с мукой. Добавьте соль, спаржу, перец, петрушку и уэльский или зеленый лук. Осторожно пассеруйте в течение примерно 10 минут, пока спаржа не станет нежной, но все еще плотной, затем вмешайте сметану, вскипятите и снимите с огня.

Нагрейте на сковороде оставшееся сливочное масло. Введите яйца в спаржу и хорошо перемешайте. Вылейте смесь на сковородку и готовьте 3 или 4 минуты, пока низ не станет коричневым. Опрокиньте на подогретое сервировочное блюдо и поставьте в гриль на 1 или 2 минуты, если хотите поджарить верх перед подачей.

L'ESCOLE PARFAITE DES OFFICIERS DE BOUCHE

ОМЛЕТ С ПЕТРУШКОЙ И АНЧОУСАМИ

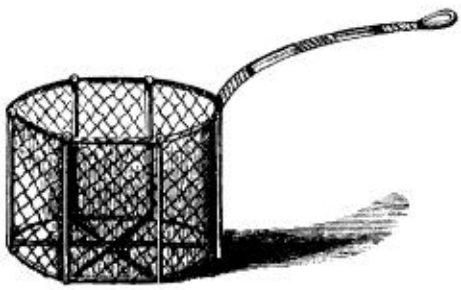
Omelette aux Fines Herbes

Для 2 порций

взбитых яиц	4
рубленой петрушки	2 ст. л.
рубленый анчоус	1
соль и перец	
сливочного масла	15 г
растительного масла	2 ст. л.

Посолите и поперчите яйца и смешайте их с петрушкой и анчоусом. Нагрейте в сковороде сливочное и растительное масла и, когда они будут горячими, вылейте туда яйца. Когда яйца загустеют, потрясите сковороду и сложите омлет, вперед швом. Внутри он должен оставаться кремообразным.

CHARLES DURAND
LE CUISINIER DURAND



ОМЛЕТ С ЛУКОМ ПО-ЛИОНСКИ

Omelette Lyonnaise

Для 4 порций

яиц, взбитых с 4 ст. л. воды	8
мелко резанных луковиц	2
сливочного масла	45 г
соль и перец	
уксуса	4 ст. л.

В большой сковороде для омлета нагрейте сливочное масло на маленьком огне, положите туда смешанный с петрушкой лук. Пассеруйте до коричневого цвета, посолите и поперчите. Вылейте яйца поверх луковой смеси и жарьте омлет, пока низ не зарумянится, а верх будет почти готов. Переверните, как блин, жарьте еще минуту и переложите на теплое сервировочное блюдо.

Вылейте уксус на горячую сковороду, доведите до кипения и перед подачей сбрызните им омлет.

FELIX BENOIT AND HENRY CLOS JOUVE
LA CUISINE LYONNAISE

ОМЛЕТ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

Omelette aux Poireaux

Для 4 порций

яиц	8
лук-порей, только белая часть	4 или 5
соль и перец	
сливочного масла	30 г
сметаны или свежих сливок	2 ст. л.

Варите лук-порей в 150 мл воды в течение 10 минут. Лук откиньте и мелко порубите. Жидкость, в которой варился лук, поставьте на маленький огонь и кипятите, пока она не упарится вдвое.

Взбейте яйца с солью, перцем и 1 ст. л. упаренной жидкости, в которой варился лук. В большой сковороде для омлета распустите сливочное масло. И когда масло будет горячим, вылейте в него яйца и дайте им загустеть. Смешайте рубленый лук со сметаной, положите смесь на середину омлета и, прежде чем вы снимете омлет со сковороды, заверните омлет, лук останется в середине.

FREDERICK ELLES AND SACHA SOSNO
99 OMELETTES ORIGINALES

ЯЙЦА С ЗЕЛЕНОЙ ФАСОЛЬЮ ПО-ГРУЗИНСКИ

Грузины говорят, что данное блюдо служит первым блюдом. Думается, что оно может использоваться также в качестве гарнира к простому мясу типа ростбифа.

Для 4—5 порций

слегка взбитых яиц	3
зеленой фасоли, очищенной и поломанной на кусочки от 2 до 5 см	1 кг
сливочного масла	30 г
соль и перец	
рубленого свежего эстрагона	1 ст. л.

Опустите фасоль в подсоленную кипящую воду и варите минут 10, пока фасоль не станет мягкой. Откиньте и положите в кастрюлю диаметром 20 см, которая одновременно может служить сервировочным блюдом. Положите туда также соль, перец, сливочное масло и эстрагон. Накройте крышкой и поставьте на маленький огонь на несколько минут.

Сверху вылейте яйца. С помощью ложки проделайте в фасоли несколько отверстий, чтобы яйца проникли вниз. Накройте кастрюлю крышкой и готовьте на маленьком огне примерно 3 минуты, пока яйца не будут готовы.

BARBARA NORMAN
THE RUSSIAN COOKBOOK

ОМЛЕТ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

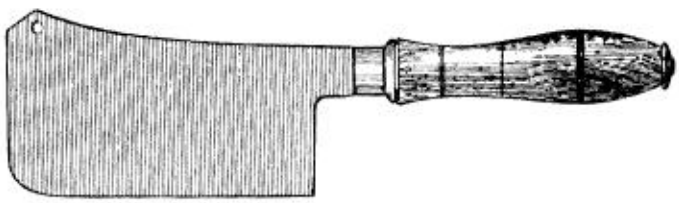
Frittata di Cavolfiore

Для 4 порций

взбитых яиц	6
цветной капусты, отваренной не сильно, слегка мягкой и мелко рубленной	300 г
сливочного масла	60 г
оливкового масла	1 ст. л.
соль и перец	
тертого сыра «Пармезан»	2 ст. л.

Нагрейте в большой сковороде для омлета сливочное и оливковое масло, положите туда цветную капусту, посолите, поперчите. Осторожно пассеруйте капусту, пока она не впитает масло. Взбейте яйца с сыром и щепоткой соли. Залейте смесью капусту и жарьте, пока омлет не будет готов. Нет необходимости его переворачивать.

PELLEGRINO ARTUSI
LA SCIENZA IN CUCINA E L'ARTE DI MANGIAR BENE



ЯЙЦА С КАБАЧКАМИ

Augha me Kolokithakia

Для 4 порций

взбитых яиц	6
крупно порезанных кабачков	1 кг
сливочного масла	125 г
помидоров, очищенных от шкурки и зерен и порубленных кубиками (по желанию)	2
соль и перец	
рубленой петрушки или укропа	3 ст. л.
тертого сыра «Пармезан»	4 ст. л.

Нагрейте сливочное масло в большой сковороде и положите туда кабачки, помидоры, соль, перец, петрушку или укроп. Накройте крышкой и готовьте на маленьком огне, периодически помешивая, в течение 30 минут. Вылейте яйца, посыпьте сыром сверху, накройте крышкой и готовьте еще в течение 3-х или 4-х минут, пока яйца не будут готовы.

CHRISSA PARADISSIS
THE BEST BOOK OF GREEK COOKERY

ОМЛЕТ С БОБАМИ

Omelette de Fèves Vertes

Существует много вариантов данного рецепта и с другими овощами. Сначала тушенные в масле, а затем в сметане, они могут использоваться вместо бобов. Сюда относятся грибы, сморчки, садовый горошек, головки спаржи, донышки артишоков, белые или черные трюфеля, шпинат и щавель.

Для 2 порций

взбитых яиц	4
очищенных молодых бобов	1 кг
сливочного масла	30 г
рубленой петрушки	1 ст. л.
уэльского или зеленого лука, мелко порезанного	2 ч. л.
сметаны	200 мл
соль и перец	
яичных желтка	2

В половине порции сливочного масла осторожно потушите бобы с петрушкой и луком. Добавьте полпорции сметаны, посолите, поперчите и готовьте на маленьком огне в течение 10 минут, пока бобы не станут мягкими.

Вбейте половину оставшейся сметаны, добавив соль по вкусу в яйца. Разогрейте на сковороде оставшееся сливочное масло, влейте туда яйца и приготовьте плоский омлет, жаря примерно 2 или 3 минуты, пока яйца не будут готовы, оставаясь кремообразными в середине. Сбросьте омлет на подогретое сервировочное блюдо.

Взбейте яичные желтки с остатками сметаны и введите их в приготовленные со сметаной бобы, сняв их с огня. Поставьте посуду опять на маленький огонь, помешивая, пока соус не загустеет. Не кипятите. Вылейте бобовую массу на омлет и подавайте на стол.

MASSIALOT
LE CUISINIER ROIAL ET BOURGEOIS

ФРИТАТТА (ЖАРКОЕ ИЗ ЗЕЛЕНЫХ ТОМАТОВ)

Frittata di Pomodori Verdi

Для 6 порций

яиц, слегка взбитых со щепоткой соли	6
крупных зеленых помидоров, порезанных на ломтики толщиной в 1 см	4
оливкового масла	250 мл
муки	около 125 г
соль и свежемолотый перец	

Нагрейте в сковороде 1/4 литра оливкового масла. Пока греется масло, обваляйте в муке ломтики помидоров.

Когда масло начнет шипеть, положите в сковороду ровно столько ломтиков помидоров, сколько необходимо для

одного ряда. Поджарьте до получения золотисто-коричневого цвета с обеих сторон, затем выложите на промокательную бумагу; посолите и поперчите. Таким же образом обжарьте остальные ломтики.

Подогрейте остатки масла в сковороде для омлета. Когда оно станет горячим, положите в него ломтики помидоров и залейте их взбитыми яйцами.

Когда яйца хорошо поджарятся и омлет будет легко сниматься со сковороды, положите на сковороду перевернутую тарелку. Крепко держа тарелку и сковородку, опрокиньте сковороду и выложите омлет на тарелку.

Поставьте сковороду на огонь. Осторожно сбросьте омлет обратно на сковороду, чтобы зажарить другую сторону. Через 1 минуту скиньте омлет на сервировочное блюдо. Подавать можно как горячим, так и холодным.

GIULIANO BUGIALLI
THE FINE ART OF ITALIAN COOKING

ОМЛЕТ С СУХИМИ ГРИБАМИ

L'Omelette aux Cèpes Secs on aux Mousserons Secs

Этот омлет готовится с сухими белыми грибами (болетус) или сухими полевыми грибами; вполне достаточно 50—60 г белых грибов или 60—100 г полевых грибов. Можно также воспользоваться свежими лисичками или сморчками.

Для 4 порций

слегка взбитых яиц	8
сушеных грибов, вымоченных в течение 2-х часов, промытых теплой водой и порезанных на кубики	60 г
оливкового масла	4 ст. л.
рубленый шалот	1
рубленого зубчика чеснока	1/2
вареной ветчины, порубленной на кубики	60 г
соль и перец	
сливочного масла	30 г

Нагрейте в сковороде оливковое масло и пассеруйте шалот в течение 5 минут, пока он не станет мягким. Положите грибы, чеснок и ветчину и готовьте, помешивая, в течение 10 минут, пока не станут мягкими грибы. Слегка остудите смесь.

Смешайте грибную смесь с яйцами, посолите и поперчите по вкусу и оставьте стоять на 30 минут.

Распустите сливочное масло в сковороде для омлета, влейте туда яичную смесь и жарьте до почти полной готовности, середина должна остаться кремообразной. При снятии со сковороды на сервировочное блюдо омлет сложите.

ALBIN MARTY
FOURMIGUETTO: SOUVENIRS CONTES ET RECETTES DU LANGUEDOC

ОМЛЕТ С ЯБЛОКАМИ

Frittata alle Mela

Для 4 порций

взбитых яиц	8
съедобных яблок, очищенных от шкурки и порезанных на тонкие ломтики	2
сливочного масла	40 г
дриппинга (жира, капающего с жареного мяса)	15 г
смеси пряностей	1/2 ч. л.
сметаны	4 ст. л.

Распустите полпорции сливочного масла и весь дриппинг, положите в жир яблоки и пряности и готовьте на маленьком огне минут 5, пока яблоки не станут мягкими. Слегка остудите их и смешайте с яйцами и сметаной.

Распустите в сковороде оставшееся сливочное масло, вылейте яичную смесь и жарьте на среднем огне в течение 4—5 минут, пока нижняя сторона омлета не станет коричневой. Переверните омлет и подрумяньте его с другой стороны.

VINCENZO CORRADO
IL CUOCO GALANTE

ОМЛЕТ ПО-КАЛИФОРНИЙСКИ

Для 3—4 порций

слегка взбитых яиц	6
маленький зубчик чеснока, раздавленный	1
оливкового масла	1 ст. л.
больших спелых оливок, порубленных, без косточек	12
сметаны	125 мл
томатов, без шкурки и без зернышек, порезанных кубиками	2
авокадо, очищенный, порезанный пополам и на кубики, без зернышек	1

В двух столовых ложках оливкового масла пожарьте чеснок. Выньте чеснок, положите в это масло оливки и сметану и осторожно нагревайте. Оставшееся масло разогрейте в сковороде для омлета, вылейте в нее яйца и жарьте омлет, пока нижняя сторона не подрумянится, а яйца не уплотнятся. По мере готовности омлета положите в сметану с оливками авокадо и томаты. Как только овощи подогреются (никакой готовки), вылейте 1/3 смеси на омлет. Сложите его, переложите на горячее блюдо, полейте остатки смеси вокруг омлета.

HELEN BROWN
HELEN BROWN'S WEST COAST COOK BOOK

ОМЛЕТ ПО-ИСПАНСКИ

Tortilla Murciana

В качестве гарнира к этому омлету обычно подается салат, приготовленный из овощей, доступных по сезону.

Для 4 порций

яиц	6—8
оливкового масла	100 мл
рубленой ветчины	100 г
луковица, нарезанная кубиками	1
сладкий зеленый перец, без сметаны, порезанный кубиками	1
очищенный баклажан, порезанный кубиками	1
маленький кабачок, порезанный кубиками	1
спелых томатов, очищенных от шкурки и порубленных	2
соль	

Нагрейте масло в большой сковороде и обжарьте ветчину, лук и зеленый перец в течение 10 минут. Добавьте баклажаны и кабачки и продолжайте осторожно жарить, пока все овощи не станут мягкими. Добавьте томаты и продолжайте готовить, пока сок помидоров не испарится. Когда томаты тоже станут мягкими, чуть-чуть посолите, помня, что ветчина может быть соленой.

Взбейте яйца, слегка их посолив, и вылейте их на овощи. Готовьте примерно в течение 2-х минут. Когда нижняя сторона слегка подрумянится, переверните омлет и подрумяньте другую сторону. Подавайте на стол, нарезав треугольничками (клинышками).

MARIA DOLORES COMAS
THE BEST OF SPANISH COOKING

ХОЛОДНАЯ ФРИТТАТА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Frittata Fredda alla Rustica

Для 4 порций

яиц	6
маленький баклажан, очищенный и нарезанный на ломтики толщиной 1 см	1
соль и перец	
артишоков (удалить наружные листья и вынуть сердцевинки, порезать ломтиками в воду, подкисленную соком одного лимона)	3
оливкового масла	125 мл
сладких перцев, поджаренных в гриле, очищенных от шкурки и зерен и порезанных на тоненькие полоски	2

Баклажаны посолите и оставьте в дуршлаге на 1 час. Сполосните и протрите их насухо. Откиньте ломтики артишоков на промокательную бумагу.

Нагрейте половину порции масла на сковороде и, когда оно будет горячим, положите в него артишоки и баклажаны. Накройте крышкой и готовьте на маленьком огне в течение 30 минут, при необходимости добавляя воды.

В миске взбейте яйца со щепоткой соли и перца. Выньте из сковороды артишоки и баклажаны и откиньте их на промокательную бумагу. Порубите их и положите в яйца вместе с половинками сладкого перца. Все хорошо перемешайте.

В сковороде диаметром 24 см, нагрейте оставшееся масло, пока оно не станет пузыриться. Влейте туда смесь яиц с овощами и жарьте, пока яйца не будут готовы. Вывалите фриттату на сервировочное блюдо. Остудите и разрежьте на маленькие клинышки. Подавайте в холодном виде.

WAVERLEY ROOT
THE BEST OF ITALIAN COOKING

ОМЛЕТ ПО-РИМСКИ

Uova alla Romana

Проватура — свежий римский сыр, приготовленный из молока буйвола. Можно заменить сыром «Стракчино».

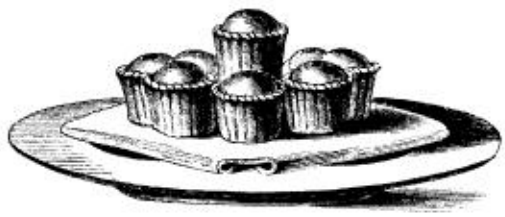
Для 4 порций

яиц	4
сливочного масла	60 г
очищенных бобов	1 кг
мелких или маринованных луковок	125 г
рубленых пряных трав (майоран, петрушка и др. пикантные травы)	1 ст. л.
соль и перец	
молотый ямайский перец	
сметаны	2 ст. л.
порезанного на ломтики сыра «проватура»	60 г

В сотейнике распустите половину порции сливочного масла, положите бобы, лук, травы и приправы. Накройте крышкой и осторожно готовьте в течение 15—20 минут, пока овощи не станут мягкими. Взбейте вместе яйца и сметану, введите ломтики сыра и овощную смесь.

Нагрейте в сковороде оставшуюся порцию сливочного масла и, когда она начнет дымиться, вылейте яичную смесь. Готовьте в течение 5 минут, пока не будет готов омлет. На короткое время поставьте в гриль, чтобы поджарить верх. Подавайте не складывая.

VINCENZO CORRADO
IL CUOCO GALANTE



ОМЛЕТ С ТЕРТОЙ КАРТОШКОЙ

Omelette aux Pommes de Terre Crues

Для 4 порций

слегка взбитых яиц	6
натертого картофеля	500 г
соль и перец	
оливкового масла	3 ст. л.

Яйца посолите, поперчите и смешайте с картофелем. Нагрейте оливковое масло в сковороде с толстым дном и вылейте в него смесь картофеля с яйцами. Жарьте на маленьком огне в течение 15 минут, пока низ не поджарится, а верх слегка осядет.

Снимите сковороду с огня и накройте ее перевернутой тарелкой. Переверните вместе сковороду и тарелку так, чтобы омлет оказался на тарелке. Сбросьте омлет обратно на сковороду и поджарьте вторую сторону примерно в течение 10 минут. Подавайте на стол сразу же.

IRENE AND LUCIENNE KARSENTY
LA CUISINE PIED-NOIR

ОМЛЕТ С ТЕРТЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ

La Râppée

Для 2 порций

взбитых яиц	2
тертого картофеля	175 г
соль и перец	
мелко рубленного лука	1 ст. л.
мелко рубленный зубчик чеснока	1
тертого сыра «Груйэр»	2 ст. л.
сливочного масла	30 г

Смешайте вместе яйца, картофель, соль, перец, лук, чеснок и сыр. Распустите сливочное масло в омлетной сковороде, вылейте яичную смесь и готовьте по 5 минут на каждой стороне, пока не зарумянится.

EDOUARD M.NIGNON (EDITOR)
LE LIVRE DE CUISINE DE L'OUEST-ECLAIR

ОМЛЕТ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Omelette Markode

Таким же образом можно приготовить омлет с мясом, заменив картофель хорошо приготовленной говядиной или бараниной (500 г), порубленной с луком и специями.

Для 4 порций

яиц	8
очищенного, порезанного пополам и отваренного картофеля	600 г
мелко рубленных чесночных зубчика	3
рубленой петрушки	3 ст. л.
соль и перец	
оливкового масла	3 ст. л.
кусочки лимона или горчица	

В миске разотрите картошку вилкой. Добавьте чеснок и петрушку. По одному вбейте яйца в картофель, посолите смесь и поперчите.

Нагрейте масло в сковороде с толстым дном. Вылейте туда яичную смесь и готовьте на маленьком огне в течение 15 минут, пока нижняя сторона не зарумянится, а верх будет почти готов.

Снимите сковороду с огня, накройте перевернутой тарелкой и, перевернув сковороду, выложите омлет на тарелку. С тарелки переложите омлет обратно на сковороду и жарьте еще 10 минут, пока не зарумянится вторая сторона. Подавайте горячим или холодным с кусочками лимона или горчицей.

IRENE AND LUCIENNE KARSENTY
LA CUISINE PIED-NOIR

ОМЛЕТ ИСИДОРЫ

L'Omelette d'Isidore ou «Crique»

Для 2 порций

взбитых яиц	4
крупная картофелина	1
мелко рубленной петрушки	1 ст. л.
сметаны	80 мл
соль и перец	
оливкового масла	3 ст. л.

Натрите картофель в миску, положите яйца, лук и сметану. Посолите и поперчите смесь.

Нагрейте масло на сковороде. Вылейте туда яичную смесь; не мешайте, пусть растечется по сковороде. Готовить надо медленно и постоянно, на каждой стороне не менее 15 минут. Когда омлет готов с корочкой с одной стороны, переверните его, как блин, и подрумяньте другую сторону. Подавайте на стол не сворачивая.

PAUL BOUILLARD
LA GOURMANDISE A BON MARCHE

ПРОСТОЙ ОМЛЕТ СО СПАГЕТТИ

Frittata di Vermicelli in Bianco

В этом рецепте используется неаполитанское разговорное название спагетти — «вермишелли».

Приготовление омлетов с макаронами требует большого внимания и терпения, если вы хотите получить хороший результат: нечто вроде пирога, равномерного золотисто-коричневого цвета, хрустящего с обеих сторон и по краям. Оливковое масло или сало могут заменить часть сливочного масла.

Для 4—5 порций

яиц	4
соль и перец	
сливочного масла	150 г
тертого сыра «Пармезан»	150 г
рубленой петрушки	3 ст. л.

Отварите спагетти в кипящей соленой воде, пока они не станут более мягкими. Откиньте, бросьте в них 100 г сливочного масла, сыр «Пармезан» и петрушку, и пусть все слегка остынет. Взбейте яйца с небольшим количеством соли и перца и введите их в макароны.

В сковороде для омлета распустите на маленьком огне 15 г сливочного масла. Вылейте в нее смесь яиц с макаронами, распределив равномерно по сковороде и немного прижав. Держите сковороду на весу над огнем, поворачивая ее таким образом, чтобы края омлета жарились равномерно. Если в какой-то момент вы не видите масла на краю наклоненной сковороды, добавьте небольшой кусочек масла, чтобы омлет не пристал к сковороде. Когда омлет зарумянится по краям, вывалите омлет на тарелку нижней стороной вверх. Положите на сковороду еще масла и дожарьте омлет с другой стороны. Готовый омлет снимите на подогретое блюдо и сразу же подавайте.

JEANNE CAROLA FRANCESCONI
LA CUCINA NAPOLETANA

ФАРШИРОВАННЫЙ ОМЛЕТ СО СПАГЕТТИ

Frittata di Vermicelli Imbottita

В этом рецепте используется для названия «спагетти» разговорное неаполитанское слово «вермишелли». Другим способом приготовления омлета является приготовление его в предварительно нагретой до 230°С духовке, пока омлет не будет готов и не зарумянится; при желании можно добавить к петрушке немного базилика.

Для 4—6 порций

яиц	4
спагетти	600 г
соль и перец	
сливочного масла, сала «лярд» или оливкового масла	150 г
тертого сыра «Пармезан»	150 г
пучок петрушки, мелко нарезанной	1

Начинка из сыра и салями

нарезанного тонкими ломтиками сыра «Мозарелла»	100 г
нарезанного кубиками салями	100 г
рубленого лука	30 г
сала «лярд» или оливкового масла	50 г
помидоров, очищенных от шкурки и семян и порубленных	7—8

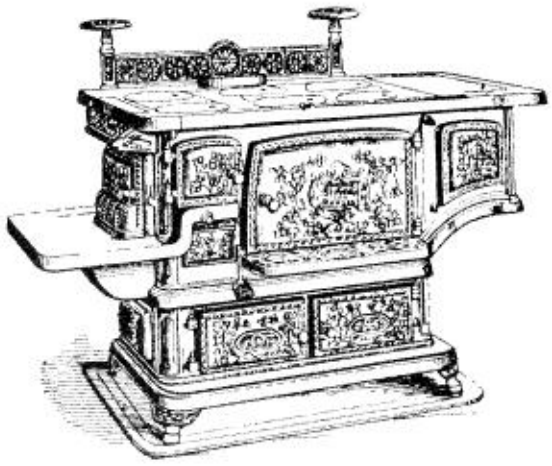
Для начинки поджарьте на небольшом огне в сале или оливковом масле лук, добавьте помидоры и жарьте в течение 20 минут, пока соус не загустеет.

В большой кастрюле сварите спагетти в кипящей соленой воде, пока они не станут мягкими. Откиньте, положите 100 г сливочного масла, сыр «Пармезан» и петрушку. Пусть слегка остынет.

Взбейте яйца с небольшим количеством соли и перца и введите их в макаронную смесь.

Распустите оставшееся сливочное масло в сковороде для омлета диаметром 30 см. Вылейте смесь яиц с макаронами на сковороду, равномерно распределив по дну и слегка поприжав. Смешайте сыр «Мозарелла» и салями с томатным соусом и выложите эту смесь в сковороду на яйца, не доходя до краев. Закройте оставшейся смесью яиц с макаронами. Жарьте на среднем огне, пока низ омлета не начнет румяниться. Сковороду следует постоянно поворачивать так, чтобы не запекшееся еще яйцо сбегало вниз к краям сковороды, и следует подкладывать кусочки сливочного масла по краям, если омлет начинает притягиваться ко дну. Как только нижняя сторона подрумянится, выложите омлет на тарелку нижней стороной вверх, а затем сбросьте его обратно на сковороду, чтобы подрумянить другую сторону. Затем, когда вторая сторона готова, выложите его на блюдо и сразу же подавайте на стол.

JEANNE CAROLA FRANCESCONI
LA CUCINA NAPOLETANA



ОМЛЕТ ПО-ШОТЛАНДСКИ

Молоки — это как бы икра рыб-самцов, и они нежнее, чем икра рыб-самок.

Для 4 порций

взбитых яиц	6
молоки свежей селедки	4
соль	
кайенский перец	
мелко резанного лука-сеянца	1 ст. л.
мелко резанной петрушки	1 ст. л.
мелко рубленного кервеля	1 ст. л.
тоненьких ломтиков копченой семги	4
сливочного масла	60 г
мелко рубленных пряных трав	2 ст. л.

Посолите молоки солью, кайенским перцем, луком-сеянцем, петрушкой и кервелем и заверните каждую молоку в ломтик копченой семги. Жарьте их на маленьком огне в половине порции сливочного масла в течение 5 минут. Пока готовятся молоки, посолите яйца и взбейте их вместе с пряными травами. Нагрейте оставшуюся порцию масла в сковороде для омлета. Вылейте яйца и жарьте омлет в течение 2-х минут, пока он будет почти готов. Положите молоки наискосок в центре омлета, заверните его и тут же подавайте на стол.

F.MARIAN McNEILL.
THE BOOK OF BREAKFASTS

ОМЛЕТ С ИКРОЙ КАРПА

Aumelette Farcie en Maigre

Икру карпа можно заменит 125 г куриной грудки или телячьей почки. Мелко порежьте мясо на ломтики или кубики и, прежде чем добавлять в яйца, доведите их до полуготовности в сливочном масле. Хорошо посолите, добавив при желании 1 ч. л. засахаренной лимонной цедры. В качестве варианта можно также использовать 125 г грибов, порезанных и тушенных со 125 г тоненьких ломтиков кроличьей или заячьей печени и приправленных 2 ч. л. пряных трав.

Для 4—6 порций

взбитых яиц	12
порезанной икры свежего карпа	250 г
сливочного масла	100 г
мелко резанных грибов	125 г
соль и белый перец	
пряных трав	2 ст. л.

Распустите 30 г сливочного масла и поджарьте грибы на большом огне в течение 1—2 минут, приправив их солью, перцем и пряными травами; уменьшите огонь и добавьте икру карпа, накройте крышкой и тушите примерно 5 минут, пока не станет твердой.

Нагрейте оставшуюся порцию масла в большой сковороде. Когда масло запенится и начнет коричневеть, влейте яичную смесь, один раз помешайте, пусть омлет садится, при этом приподнимайте края, чтобы яйца стекали вниз под омлет. Когда низ омлета будет готов и подрумянится, а верх останется еще мягким, выложите омлет нижней стороной вверх на подогретое сервировочное блюдо.

L'ESCOLE PARFAITE DES OFFICIERS DE BOUCHE

ОМЛЕТ С УСТРИЦАМИ

Omelette aux Huîtres

Очень важно тщательно высушить устрицы, прежде чем их готовить, так как содержащаяся в них жидкость будет препятствовать тому, чтобы устрицы хорошо смешивались с яйцом, когда омлет будет готов, и внешний вид блюда будет испорчен.

Для 6 порций

яиц	12
живых устриц в ракушках	36
рубленой петрушки	4 ст. л.
сметаны	2 ст. л.
перец	
сухого хлеба, порезанного на кубики 1 см	60 г
сливочного масла	30 г

Раскройте устрицы над сотейником, чтобы собрать всю их жидкость. Уберите скорлупу и положите устрицы в сотейник с жидкостью. Поставьте на маленький огонь и держите, пока они не начнут бледнеть. Откиньте их, а жидкость процедите и сохраните.

Разбейте яйца в большую миску. Добавьте петрушку, сметану и 2 ст. л. жидкости из-под устриц. Поперчите по вкусу и взбивайте быстро в течение 1 минуты.

Для крутонов подсушите и слегка поджарьте кубики хлеба в предварительно нагретой до 180°С духовке в течение примерно 20 минут. Распустите половину порции сливочного масла в большой сковороде и, когда оно будет достаточно горячим, вылейте половину порции взбитых яиц. Когда они начнут оседать, положите полпорции устриц и полпорции крутонов; продолжайте готовить готовый омлет сверните и держите его горячим. Таким же образом приготовьте второй омлет и подавайте его очень горячим.

CELINE VENCE AND ROBERT COURTINE
THE GRAND MASTERS OF FRENCH CUISINE

ПОДЖАРКА ХЯНГТАУН (ОМЛЕТ ПО-ХЯНГТАУНСКИ)

По рассказам некоторых калифорнийцев, это блюдо появилось в 1849 г. Шахтер их Шерттейл-Бенда появился в Хянгтауне с мешком, полным золотых самородков. Он бросил свои сокровища на прилавок Кэри-Хауза и сказал, что желает самую лучшую и дорогую еду, которая только у них имеется. Ему ответили, что самыми дорогими в меню являются устрицы и яйца. (В те дни виски стоило 1500 долларов за 1 баррель, репа — 1 доллар штука.) Он попросил повара все смешать и приготовить из этого для него блюдо. Блюдо было приготовлено, и первоначально использовались мелкие устрицы «Олимпия» с Тихоокеанского побережья, но подойдут и обычные устрицы.

Для 4 порций

яиц	1
взбитых яиц	9
живых устриц, вынутых из раковин и просушенных на промокательной бумаге	12
муки	30 г
соль и перец	
крошек печенья, приготовленного на воде	60 г
сливочного масла	40 г

Посолите и поперчите муку. Опустите каждую устрицу в муку, затем во взбитое яйцо и, конечно, в крошки печенья. Растопите сливочное масло и на медленном огне поджарьте в нем устрицы в течение примерно 5 минут, пока они не подрумянятся с обеих сторон.

Взбейте оставшиеся яйца с солью и перцем. Вылейте взбитые яйца на устрицы и жарьте примерно 5 минут, пока смесь не станет плотной снизу. С помощью большой лопаточки переверните омлет и минуту или две жарьте вторую сторону, пока она не будет готова.

THE EDITORS OF AMERICAN HERITAGE
THE AMERICAN HERITAGE COOKBOOK

ОМЛЕТ С ТЕЛЯЧЬИМИ ПОЧКАМИ

Frittata colla Pietra di Vitella di Latte

Для 4 порций

взбитых яиц	6
телячья почка с жиром	1
растительное масло	
соль и перец	
рубленой петрушки	1 ст. л.
тертого сыра «Пармезан»	1 ст. л.
сливочного масла	30 г

Разрежьте почку пополам вдоль, оставив на ней жир. Смажьте ее растительным маслом, посолите, поперчите и поджарьте в гриле примерно по 4 минуты с каждой стороны, чтобы она хорошо прожарилась. Разрежьте ее поперек на тоненькие ломтики. Посолите и поперчите яйца, положите в них петрушку и сыр, перемешайте. Добавьте кусочки почки и еще раз все хорошо перемешайте.

Распустите сливочное масло на сковороде и, когда оно перестанет пениться, вылейте яичную смесь. Когда омлет почти готов, сложите его пополам и сбросьте на подогретое сервировочное блюдо.

PELLEGRINO ARTUSI
LA SCIENZA IN CUCINA E L'ARTE DI MANGIAR BENE

ОМЛЕТ С ПЕЧЕНЬЮ КРОЛИКА ИЛИ ЗАЙЦА

Omelette de Foye de Lapin ou de Levrau

Первоначально по данному рецепту полагалось использовать печень кролика или зайца, но так как их достать трудно, можно взять две куриные печенки.

Для 2 порций

взбитых яиц	4
печень кролика или зайца, крупно порезанная и толченая, размятая	1
рубленые пряные травы	1 ст. л.
соль и белый перец	
растопленное сало «лярд»	30 г
сока жареной баранины или уваренного мясного бульона *(стр. 165)*	2 ст. л.
лимонного сока	2 ст. л.

Взбейте печень и пряные травы с яйцами, посолите и поперчите. Добавьте половину растопленного лярда. Оставшийся лярд подогрейте на сковороде для омлета, вылейте яичную смесь и жарьте, пока омлет не будет почти готов. Когда будете снимать его со сковороды на подогретое сервировочное блюдо, скатайте его, побрызгайте бараньим соком или бульоном и лимонным соком и подавайте на стол.

PIERRE DE LUNE
LE NOUVEAU CUISINIER

ОМЛЕТ ПО-РУАНСКИ

Omelette Rouennaise

Для 4 порций

хорошо взбитых яиц	8
печень утки, порезанная на тонкие полоски	2
соль и перец	
красного вина	175 мл
сливочного масла	90 г

Доведите половину порции красного вина до легкого кипения, положите в вино кусочки утиной печени и варите на маленьком огне минут 10, пока кусочки не станут плотными, но останутся розовыми внутри. Отставьте в сторону.

На большом огне нагрейте 45 г сливочного масла в большой сковороде для омлета, посолите, поперчите яйца и

вылейте их на сковородку. Как только они начнут густеть, положите на них утиную печенку.

Пока готовится омлет (он будет готов примерно через 2 минуты), вскипятите остатки вина с оставшимся сливочным маслом. Сложите омлет, чтобы печенка оказалась внутри, и сбрызните омлет вином со сливочным маслом.

MARIE BISSON
LA CUISINE NORMANDE

ОМЛЕТ ПО-КАТАЛОНСКИ

Tortilla a la Catalana

Бутифарра — свиная колбаса, производимая в Каталонии и на Балеарских островах. Она напоминает английский черный пудинг, но особый привкус этому блюду придают орешки, семена тмина, миндаль и корица. Большинство людей предпочитают черную бутифарру, но существует также и белая бутифарра, которая напоминает английский белый пудинг. Английский белый или черный пудинг может быть использован в данном рецепте.

Для 4 порций

взбитых яиц	8
оливкового масла около или сала «лярд» 30 г	4 ст. л.
белой или черной бутифарры, порезанной на ломтики толщиной 1 см	125 г
сухой фасоли, замоченной на ночь, откинутой и проваренной в воде в течение 2-х часов, пока она не стала мягкой, откинуть еще раз	125 г
соль	

В большой сковороде нагрейте оливковое масло и поджарьте в нем ломтики колбасы, пока они не подрумянятся. Снимите со сковороды, добавьте фасоль и слегка поджарьте.

Яйца слегка посолите, положите в них колбасу и фасоль. Если требуется, добавьте немного масла или лярда, вылейте на сковороду яичную смесь и жарьте, пока нижний слой не подрумянится. Затем переверните омлет.

VICTORIA SERRA
TIA VICTORIA'S SPANISH KITCHEN

ОМЛЕТ С ФИСТАШКАМИ

Aumelette aux Pistaches

Для 6 порций

взбитых с солью яиц	12
фисташек, бланшированных, очищенных от шелухи и растолченных	125 г
засахаренной лимонной цедры	125 г
сливочного масла	40 г

Растолките в ступке фисташковые орехи вместе с лимонной цедрой. Смешайте их с яйцами. На сковороде растопите сливочное масло, вылейте смесь яиц с фисташками и жарьте омлет до готовности. Переложите на подогретое блюдо.

L'ESCOLE PARFAITE DES OFFICIERS DE BOUCHE

ОМЛЕТ С ВОДКОЙ

Omelette Aletti

Для 4 порций

яиц, белки отделены от желтков, белки крепко взбиты	8
русской водки	4 ст. л.
сливочного масла	30 г
рубленой луковицы	1/2
перца (паприки)	1 ч. л.
соль	
сметаны	2 или 3 ст. л.

Нагрейте в сковороде 15 г сливочного масла и спассеруйте лук, пока он не станет прозрачным, добавив 1/4 ч. л. паприки. Остудите лук и смешайте его с оставшимся сливочным маслом. Пропустите эту смесь через сито.

Смешайте вместе яичные желтки и белки и посолите. На сковороде растопите масло с паприкой и вылейте туда яйца. Жарьте омлет, пока он не будет почти готов. Смешайте сметану с оставшейся паприкой и выложите смесь на середину омлета, разровняйте. Сложите омлет втрое.

Подогрейте водку в ковше или маленьком сотейнике, подожгите ее спичкой и горящую вылейте в омлет. Сразу подавайте на стол.

ROBERT COURTINE
MES REPAS LES PLUS ETONNANTS

ОМЛЕТ ПО-ИРАКСКИ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Для 3 или 4 порций

взбитых яиц	6
мелко рубленных грецких орехов	100 г
коринки	60 г
порошка шафрана	1 ч. л.
куркумы	1 ч. л.
рубленого лука-сеянца	2 ст. л.
свежих хлебных крошек	4 ст. л.
соль и перец	
сливочного масла	15—30 г

Введите в яйца грецкие орехи, коринку, шафран, куркуму, сеянец, хлебные крошки, соль и перец. На большом огне растопите в омлетной сковороде 15 г сливочного масла и вылейте в него яичную смесь. Когда нижняя сторона омлета будет готова и подрумянится, добавьте на сковороду еще сливочного масла при необходимости и переверните омлет, слегка поджаривая с другой стороны.

NARCISSA CHAMBERLAIN
THE OMELETTE BOOK

ОМЛЕТ ИЗ УТИНЫХ ЯИЦ С КОКОСОМ

Telur Dadar Padang

Если вы не можете достать утиные яйца, возьмите 4 куриных яйца.

Этот вкусный омлет готовится из утиных яиц и тертого кокосового ореха. Этот омлет очень плотный и сытный, и его можно подать как основное блюдо с рисом и овощами или на закуску с салатом.

Для 4 порций

утиных яйца	3
тертого свежего или сушеного кокосового ореха	1 или 2 ст. л.
шалота	2
зубчик чеснока	1
сушеный без семян красный перец чили или 1/2 ч. л. кайенского перца	1
холодной воды	1 ст. л.
соль	
растительного масла	2 ст. л.

Мелко порежьте шалоты, чеснок и чили, а еще лучше растолките их вместе в ступке. Смешайте их с кокосовым орехом и водой и добавьте немного соли по вкусу. Теперь эту смесь тщательно смешайте с яйцами. В данном случае для взбивая требуется больше времени, чем для обычного омлета, и должна получиться намного более воздушная масса. Нагрейте растительное масло в большой сковороде, смажьте боковые стороны посуды маслом, полив их ложкой или наклоняя посуду, боковые стороны должны быть хорошо покрыты маслом. Вылейте омлетную смесь в хорошо смазанную горячую сковороду; покачайте ее, чтобы омлет равномерно распределился в посуде и не был слишком толстым в середине. Жарьте его в течение 2-х или 3-х минут.

Осторожно переверните (омлет должен быть абсолютно круглый) и жарьте еще 3—4 минуты, чтобы середина, которая все еще остается самой толстой частью омлета, стала твердой, а сам омлет слегка подрумянился. Края должны быть хрустящими. Подавайте в горячем или холодном виде, нарезанным на кусочки как пирог.

PETITS PROPOS CULINAIRES VI

ОМЛЕТ С СЫРОМ БРОККЬЮ И МЯТОЙ

Omelette au Brocciu et à la Menthe

Броккью — сыр, приготовленный на Корсике из свежего овечьего молока, во Франции известен как сыр «бруссе».

Для 2 порций

взбитых яиц	4
размятого вилкой сыра «Броккью»	150 г
порезанные на четвертинки листья дикой мяты	3 или 4
соль и перец	
сливочного масла	30 г
или растительного масла	2 ст. л.

Хорошо вбейте в яйца сыр, мяту и соль с перцем. Нагрейте в сковороде для омлета сливочное или растительное масло, влейте туда яичную смесь, жарьте примерно 1 минуту, пока омлет слегка не загустеет. Заверните его, когда будете снимать со сковороды.

MARIA NUNZIA FILIPPINI
LA CUISINE CORSE

ОМЛЕТ ФЕЙДО

Omelette Feydeau

Для 3 порций

яиц (7 взбитых, 3 яйца-пашот или моллет)	10
грибов	500 г
сливочного масла	150 г
тертого сыра «Пармезан» или «Груйэр»	40 г
белого соуса *(стр. 167)*	600 мл
сметаны	80 мл
маленький трюфель, порезанный на кусочки для жюльена (по желанию)	1
соль и перец	

Пропустите сырые грибы через мясорубку, затем поджарьте их в 30 г сливочного масла, пока не испарится жидкость, выделяемая грибами. Положите бóльшую часть тертого сыра в белый соус.

Порежьте на кубики сливочное масло (60 г) и добавьте его в белый соус, затем введите сметану и трюфель, если его употребляете.

Порежьте на кубики 30 г сливочного масла во взбитые яйца вместе с солью и перцем. В большой омлетной сковороде нагрейте оставшееся сливочное масло и вылейте в него яичную смесь. Жарьте омлет, пока он будет почти готов, но сверху останется достаточно жидким. Скрутите омлет, когда будете снимать его на теплое огнеупорное сервировочное блюдо. Сделайте в верхней части омлета прорезь, образовав нечто вроде кармана. Ложкой заправьте грибное пюре в карман омлета.

Поверх начинки положите яйцо-пашот или моллет. Залейте все сырным соусом, посыпьте оставшимся сыром и порумяньте в горячем гриле в течение 2—3 минут.

PROSPER MONTAGNE
NEW LAROUSSE GASTRONOMIQUE

ЯИЧНАЯ СИМФОНИЯ

Symphonie d'Oeufs

Познакомьтесь с основными способами приготовления крутых яиц и яиц-пашот на стр. 24 и 26. Для приготовления томатного соуса, который подается с этим блюдом, очистите от шкурки и зернышек и крупно порубите 500 г спелых томатов, потомите их на среднем огне, приправьте по вкусу солью, перцем и травами, держите на огне, пока они не упарятся до достаточно густого пюре.

Для 4 порций

яиц	14
сливочного масла	50 г
соль и перец	
томатный соус	

Сварите вкрутую 2 яйца; охладите и очистите их, мелко порубите. Приготовьте 4 яйца-пашот и храните их теплыми. Оставшиеся яйца взбейте вместе, приправьте солью и перцем. Распустите четверть порции сливочного масла на сковороде. Когда масло запенится, но еще не будет коричневым, вылейте четверть порции взбитых яиц. Начните подтягивать края яиц к центру, пока вся смесь не станет плотной. Сбросьте этот омлет на теплую тарелку, держите в теплом месте и приготовьте таким же образом еще 3 омлета. Посыпьте каждый омлет рубленым крутым яйцом и в середине каждого поместите по яйцу-пашот. Закройте края омлета над яйцом-пашот. Сразу же подавайте на стол. К блюду подайте томатный соус. Подавать в горячем виде.

EUGENIE BRAZIER
LES SECRETS DE LA MÈRE BRAZIER

ОМЛЕТЫ ФАРШИРОВАННЫЕ ПО-ШВЕЙЦАРСКИ

Omelettes Farcis à la Suisse

Завернутые фаршированные омлеты могут быть или посыпаны хлебными крошками, сбрызнуты растопленным сливочным маслом и поджарены в гриле, или их окунают во взбитые яйца, обваливают в крошках и жарят в сливочном масле.

Для 6 порций

взбитых яиц	7
соль	
сливочного масла	125 г
толстых ломтиков белого хлеба, без корок, порезанных на полоски	3
взбитых яичных желтка	2
тертого сыра «Пармезан»	15 г

Начинка из щавеля

щавеля без черенков, порезанного на кусочки	250 г
сливочного масла	30 г
сметаны	80 мл
соль	
свежих белых хлебных крошек	100 г
тертого сыра «Пармезан»	45 г
растертых крутых яичных желтка	3

Смешайте взбитые яйца с 3—4 ст. л. сметаны и щепоткой соли. В большой сковороде для омлета нагрейте 30 г сливочного масла и приготовьте из яичной смечи семь тонких плоских омлетов и отложите их в сторону, пока готовите начинку.

Для начинки потушите щавель в сливочном масле, пока он не превратится в пюре. Положите сметану, посолите и тушите, пока оно слегка не загустеет. Снимите с огня и введите хлебные крошки, сыр и яичные желтки.

Разложите на чистой ткани шесть омлетов, отделите половину начинки и распределите между ними, омлеты сверните. Поджарьте хлебные полоски в 60 г сливочного масла на небольшом огне, пока они не станут золотистыми. Окуните их во взбитые яичные желтки и выложите по краю, образуя стенку в мелком огнеупорном блюде, достаточном по размеру, чтобы вместить омлеты. Разрежьте фаршированные омлеты поперек на две части и выложите их на блюдо, заполнив образовавшиеся пустоты оставшейся начинкой. Вылейте остатки сметаны поверх омлетов.

Поместите оставшийся омлет сверху на блюдо как крышку. Посыпьте сыром, тут и там положите кусочки оставшегося масла и поставьте в предварительно нагретую до 180°C духовку на 30 минут, пока не зарумянится.

LOUIS AUGUSTE DE BOURBON
LE CUISINIER GASCON

ОМЛЕТ ИЗ СЫРЫХ ЯИЦ

Omelette aux Oeufs Crus

Для 4 порций

яиц, взбитых с солью и перцем	8
слегка взбитых яичных желтков	3
сливочного масла	50 г
рубленого лука-сеянца (или кресс-салат)	1 ст. л.

В омлетной сковороде нагрейте сливочное масло и вылейте в него яйца. Когда омлет почти готов и легко скользит по сковороде, смешайте яичные желтки с луком-сеянцем или кресс-салатом и вылейте эту смесь на омлет. Сложите омлет пополам и подавайте.

FREDERICK ELLES AND SACHA SOSNO
99 OMELETTES ORIGINALES

КАРАВАЙ ИЗ ХОЛОДНЫХ ОМЛЕТОВ

Gâteau de Crespèus

Этот пирог представляет собой многослойный каравай из омлетов. При его приготовлении необходимо быть очень организованным. Приготовьте пять основных начинок и пюре из щавеля, выложите в отдельные мисочки, которые поставьте возле плиты. Прежде чем готовить омлеты, поставьте пять тарелок или пару больших блюд, чтобы можно было выкладывать, не смешивая, омлеты с различными начинками. Держите под рукой лопаточку на случай, если омлет пристанет к сковороде. В этом случае, даже если омлет будет успешно снят со сковороды и сковорода кажется чистой, протрите ее солью, прежде чем приступите к выпечке следующего омлета.

Приготовьте примерно по одной столовой ложке оливкового масла для приготовления каждого омлета и прогревайте сковороду в течение нескольких секунд, прежде чем приступите к приготовлению следующего омлета. Омлеты должны быть толщиной от 5 до 10 мм в зависимости от начинки (омлеты с кабачками и шпинатом будут толще, чем омлеты с грибами и оливками; омлеты с томатной смесью более подвижны).

Салат из огурцов в лимонно-сметанном соусе с укропом является отличным добавлением.

Для 12—15 порций

слегка взбитых яиц	около 20
маленьких очищенных кабачков, натертых на крупной терке или порезанных на тоненькие полоски	500 г
соль и перец	
оливкового масла	10 мл
мелко нарезанные цветы майорана	1 ч. л.
или сухого майорана	1/2 ч. л.
или толченой свежей травы тархун)	1/2 ч. л.
луковица, порезанная пополам и на тонкие ломтики	1
сладкого перца (желательно удлиненный итальянский сорт), разрезанного вдоль пополам и затем на тонкие полоски поперек	100—125 г
зрелых, твердых томатов, очищенных от шкурки и семян и крупно порубленных	2
большой зубчик чеснока, очищенный и тонко порезанный	1
сахара	1/2 ч. л.
кайенский перец	
шпината без черешков	500 г
твердых грибов, порезанных очень тонко	125 г
сливочного масла	30 г
щавеля, без черешков и прожилок	300 г
натуральные черные оливки (без уксуса) без косточек, крупно порезанные	175—200 г
сметаны	150 мл

Сначала приготовьте следующим образом различные начинки.

Положите кабачки слоями в миску, пересыпав каждый слой солью. Пусть постоят минут 30, затем соберите массу в комок и отожмите воду. Переложите массу в сито и, взяв его в обе руки, постарайтесь отжать как можно больше воды. Жарьте кабачки в 2 ст. л. оливкового масла на относительно большом огне в течение 6—7 минут, постоянно помешивая. Сняв с огня, добавьте майоран.

В 3 ст. л. оливкового масла потушите на небольшом огне лук и перец в течение 10—15 минут, пока не станут мягкими; мешайте регулярно. Добавьте томаты, чеснок, сахар, маленькую щепотку кайенского перца. Мешайте смесь на большом огне в течение 1 минуты, затем убавьте огонь и, периодически помешивая, тушите еще 15 минут. Еще пару минут подержите на большом огне, чтобы испарилась вся жидкость.

Варите шпинат в большом количестве соленой кипящей воды только 2—3 минуты. Откиньте, сполосните в холодной воде, обеими руками крепко, несколько раз, отожмите и порубите. Если хотите, можно поджарить слегка рубленный шпинат в сливочном масле, что придаст шпинату дополнительный вкус.

Поджарьте на большом огне в 15 г сливочного масла грибы, приправленные солью и перцем, периодически помешивая, пока жидкость не впитается (3—4 мин. в зависимости от размера сковороды).

Порежьте щавель на мелкие лоскутки, посолите и поставьте на маленький огонь тушиться, положите 15 г сливочного масла, время от времени мешайте; тушите в течение 20—30 минут, пока вся жидкость не испарится, а щавель не превратится в пюре. Яйца поперчите (никакой соли или очень мало). Приготовьте из каждой начинки — кабачков, томатов, шпината, грибов и оливок — по два омлета; для этого вылейте полпорции каждой из этих начинок в столовую тарелку и влейте достаточное количество яйца, чтобы получилась хорошая связка, при этом следует помнить, что для каждой начинки требуется разное количество яиц, для каждого из омлетов с кабачком требуется меньше одного яйца, в то время как для омлета с томатной начинкой требуется вдвое больше яиц, чем для омлета с кабачками, и т. д. Что касается соли, то необходимо помнить общее количество соли, уже использованной при приготовлении начинок, — вполне возможно, что добавить соль придется только в шпинат. Для приготовления омлетов пользуйтесь омлетной сковородой диаметром 18 см. Оставшегося оливкового масла должно хватить для приготовления омлетов.

Из пищевого пергамента вырежьте два круга диаметром, равным верху и дну формы для приготовления шарлотки объемом 2,25 литра, или круглой металлической кастрюли примерно 18 см в диаметре. Хорошенько смажьте сливочным маслом форму, а также обе стороны пергаментного круга, предназначенного для дна формы. Положите этот пергамент на дно формы, плотно прижав его ко дну, чтобы не оставалось воздушного пространства и чтобы края плотно прилегали к дну формы и яйцо не могло бы затечь под бумагу. Взбейте вместе щавелевое пюре, сметану и остатки взбитых яиц. При необходимости можно добавить еще яиц — эта смесь должна содержать эквивалент 5 яиц. Соль и перец по вкусу.

Вылейте небольшой половник щавелевого крема на дно формы и уложите омлеты, чередуя цвета и аромат, осторожно, но плотно прижимая каждый и прослаивая их щавелевым кремом. Вылейте на омлеты достаточное количество щавелевого крема, чтобы почти полностью покрыть их. Подложите под форму пару сложенных салфеток, чтобы смягчить удар, и аккуратно постучите дном формы по столу, чтобы уплотнить омлеты и удалить возможный воздух. При необходимости добавьте еще щавелевого крема, при этом верхний омлет должен быть покрыт кремом лишь слегка. (Остатки крема можно запечь в отдельной смазанной сливочным маслом посуде.) Смажьте сливочным маслом одну сторону второго пергаментного круга и накройте смазанной стороной омлеты.

Поместите форму с омлетами в водяную баню так, чтобы кипящая вода закрывала 2/3 высоты формы, и поставьте в предварительно нагретую до 190°С духовку на 45 мин. Прежде чем вынимать из духовки, удостоверьтесь, что середина каравая плотная и эластично выдерживает давление. Вынув из духовки, поставьте на 1 час охлаждаться, пока не станет слегка теплым. Освободите верх от бумаги, пройдитесь по бокам ножом и вывалите каравай из формы на сервировочное блюдо. Для этого накройте блюдом, перевернув его, форму и крепко прижатое к ней блюдо переверните вместе. Если не будете сразу же подавать на стол, накройте верх каравая пластиковой пленкой, чтобы избежать соприкосновения поверхности с воздухом, и поставьте в холодильник.

Перед подачей на стол простенько украсьте. Например, ленточкой мелко рубленной петрушки или пряных трав по краю и розеткой из тонко резанных помидоров в середине. Или положите черные оливки без косточек, порезанные на колечки, и рубленые крутые яичные желтки. Перед подачей нарежьте каравай на ломтики толщиной 1 см и положите лопаточку для перекладывания их на индивидуальные тарелки.

RICHARD OLNEY
SIMPLE FRENCH FOOD

ПЛОСКИЕ ОМЛЕТЫ С НАЧИНКОЙ ИЗ МОЗГОВ

Frittata Ripiena alle Cervellate

Для 8—10 порций

взбитых яиц	20
телячий мозг или 2 бараньих, вымоченных, очищенных от пленок и вымоченных опять. Отваренные в постном бульоне *(стр. 167)* в течение минуты и порезанные на ломтики	1
соль и перец	
тертого сыра «Пармезан»	125 г
рубленой петрушки	1 ст. л.
мелко рубленного базилика	2 ст. л.
хлеба без корок, вымоченного в воде, отжатого и помятого	125 г
сливочного масла 127 г или оливкового	125 мл
отварного горошка	40 г
грибов (желательно белых), порезанных и поджаренных в сливочном масле (или тонкие ломтики сыра «Мозарелла» и 4 резанных на четвертинки крутых яйца)	125 г

Хорошо взбейте яйца с солью, перцем, тертым сыром, петрушкой, базиликом и хлебной пульпой. Пользуясь большой омлетной сковородой того же размера, что и сервировочное блюдо, нагрейте полпорции сливочного или оливкового масла и вылейте половину яичной смеси. Когда омлет будет почти готов, переложите его на сервировочное блюдо. Так же приготовьте второй омлет.

Оставьте второй омлет на сковороде и положите на него ломтики мозгов, горошек и белые грибы (если по сезону) или сыр «Мозарелла» и яйца. Накройте начинку первым омлетом незажаренной стороной вниз. На маленьком огне готовьте оба омлета, пока закроется начинка между ними. Выложите омлет на сервировочное блюдо, обрежьте ножом неровные края и подавайте.

IPPOLITO CAVALCANTI, DI BUONVICINO
CUCINA TEORICO-PRATICA

ОМЛЕТ С КАБАЧКАМИ

Omelette aux Courgettes

Для 4 порций

взбитых яиц	6
очищенных кабачков, половина нарезана кубиками, половина тонкими кружочками	175 г
растительного	4 ст. л.
или сливочного масла	60 г
рубленой петрушки	2 ч. л.
рубленый зубчик чеснока	1
соль и перец	
томатного соуса *(стр. 167)*	150 мл

Слегка поджарьте кубики кабачков в 1 ст. л. растительного масла, пока они не станут мягкими, положите половину петрушки. Отставьте в сторону и пожарьте кабачки кружочками в еще одной ложке масла, пока они не станут мягкими и золотистыми. Посыпьте их петрушкой и чесноком и отставьте в сторону. Приправьте яйца солью и перцем и положите в них кабачки кубиками.

Нагрейте в сковороде 1 ст. л. растительного масла и вылейте половину яичной смеси. Поджарьте омлет. Выверните его на круглое блюдо и положите на него кабачок кружочками.

Из оставшейся яичной смеси приготовьте второй омлет и положите его поверх первого. Вокруг омлета сделайте кольцо из томатного соуса.

PROSPER MONTAGNE AND DR A.GOTTSCHALK
MON MENU-GUIDE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

ЗАГАДОЧНЫЕ ЯЙЦА

Oeufs à l'Intigue

Для 8—10 порций

яйца (18 взбитых, 4—2 пашот)	24
сметаны	300 мл
соль и перец	
мелко рубленного зеленого лука	60 г
рубленых пряных трав	30 г
сливочного масла	60 г
порезанного кубиками сыра «Груйэр»	100 г
вымоченных, соленых анчоусов, разделанных на филе, промытых и порезанных кубиками	4
тертого сыра «Пармезан»	15 г
лимонного сока	2 ст. л.

Смешайте взбитые яйца со сметаной, солью, перцем, зеленым луком и ароматными травами. Нагрейте полпорции сливочного масла и вылейте туда треть яичной смеси. Готовьте на среднем огне. Положите на этот слой полпорции сыра, полпорции анчоусов, а сверху положите 3 яйца-пашот.

Вылейте вторую треть смеси взбитых яиц, накройте крышкой и готовьте до неполной готовности яиц. Положите остатки сыра, анчоусов и яйца-пашот. Вылейте остальные взбитые яйца.

Когда последний слой яичной смеси почти готов, положите сверху кусочки сливочного масла, сбрызните «Пармезаном» и поставьте в духовку, предварительно нагретую до 200°С примерно на 10 минут, пока не зажарится и не станет золотистым верх. Сбрызните лимонным соком и подавайте.

PIERRE DE LUNE
LE NOUVEAU CUISINIER

ЯЙЦА ФРИКАССЕ

Ovi alla Fracassè

Чтобы приготовить рыбный бульон, используемый в данном рецепте, берут рыбные головы, хребет и другие отходы, кладут в кастрюлю с водой — вода должна только покрывать рыбу — и варят на маленьком огне в течение 30 мин. с пряными травами и маленькой луковицей. Перед употреблением бульон следует процедить.

Для 8—10 порций

взбитых яиц	20
черствого хлеба без корок	250 г
молока или рыбного бульона	1/2 л
соль и перец	
сливочного масла	100 г

Яичный соус

яиц	8
соль	
рубленой петрушки	1 ст. л.
рубленого сладкого майорана	1 ч. л.
тертой лимонной цедры	1 ч. л.
лимонного сока	1 ст. л.
молока или рыбного бульона	1/4 л

Вскипятите хлеб в молоке или бульоне, мешая все время, пока у вас не получится однородная масса. Добавьте взбитые яйца и приправу и все хорошо перемешайте. Распустите сливочное масло на сковороде или на противне, вылейте в масло яичную смесь и готовьте, пока не поджарится низ, т. е. омлет должен скользить по сковороде, если ее потрясти. Теперь поставьте сковороду в духовку, предварительно нагретую до 180°С, еще на несколько минут, чтобы омлет пропекся в середине. Выньте омлет и нарежьте его. Разложите кусочки омлета на горячем сервировочном блюде.

Приготовьте соус, взбив вместе все ингредиенты. Вылейте в сотейник или в верхнюю половину двойного сотейника, готовьте на медленном огне, постоянно взбивая, пока смесь не загустеет и не приобретет кремообразую консистенцию. Залейте кусочки омлета соусом и подавайте на стол.

IPPOLITO CAVALCANTI, DUCA DI BUONVICINO
CUCINA TEORICO-PRATICA

ЗАПЕЧЕННОЕ СУФЛЕ ИЗ ОМЛЕТА СО ШПИНАТОМ И ЩАВЕЛЕМ

Omelette au Four (Èpinards, Oseille)

Для 4 порций

яиц (желтки отделены от белков, белки хорошо взбиты)	5
крупно рубленного шпината	100 г
крупно рубленного щавеля	100 г
сливочного масла	50 г
молока, нагретого до кипения	175 мл
растолченного сухого хлеба	50 г
сметаны	80 мл
соль и перец	

Нагрейте сливочное масло на сковороде и положите в него шпинат и щавель. Готовьте на очень маленьком огне в течение 4-х минут, пока овощи не подвянут. Положите хлеб в молоко и поставьте в сторону на 10 минут, чтобы хлеб размок.

В молоко с хлебом положите яичные желтки и все хорошо перемешайте. Вбейте шпинат, щавель и сметану. Посолите и поперчите по вкусу. Введите взбитые яичные белки. Слегка смажьте огнеупорное блюдо глубиной не менее 5 см и вылейте туда смесь. Выпекайте суфле в предварительно нагретой до 220°C духовке в течение 20 минут, чтобы суфле испеклось, а верх подрумянился до золотисто-коричневого цвета.

FREDERICK ELLES AND SACHA SOSNO
99 OMELETTES ORIGINALES

ЗАПЕКАНКА ИЗ ФАРШИРОВАННЫХ ОМЛЕТНЫХ КОЛЕЦ

Anemole

Для 4—6 порций

взбитых с солью и перцем яиц	6
сала «лярд»	75 г
тертого сыра «Проволоне»	60 г
сахара	1 ст. л.

Начинка из сыра «Рикотта»

сыра «Рикотта»	125 г
сахара	1 ст. л.
соль и перец	
тертого сыра «Проволоне»	75 г
яичных желтка	2 или 3

Распустите немного лярда в достаточно большой сковороде. В горячее сало вылейте небольшое количество взбитых яиц, поворачивайте сковороду таким образом, чтобы яйцо покрыло все дно сковороды и получился очень тоненький омлет. Держа сковороду над огнем, продолжайте ее вращать, чтобы омлет быстро изжарился. Омлет должен быть готов только с одной стороны, сбросьте омлет со сковороды. Таким же образом приготовьте остальные омлеты (примерно 6 штук).

Смешайте вместе все составляющие начинки и намажьте омлеты. Сверните омлеты в трубочку и нарежьте их поперек на колечки толщиной 2,5 см. Побрызгайте половиной порции сыра и сахара на дно мелкого, смазанного жиром блюда для запекания. Положите на блюдо кусочки омлета резаной стороной вверх, посыпьте оставшимся сыром и сахаром. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 220°C в течение 10 минут, пока поверхность колечек не будет хрустящей и золотистой.

IPPOLITO CAVALCANTI, DUCA DI BUONVICINO
CUCINA TEORICO-PRATICA

СЭНДВИЧ ИЗ ОМЛЕТА СО ЩАВЕЛЕМ

Omelette à la Gendarme

Блюда, приготовленного по этому рецепту, вполне достаточно для 6 человек, если подать его как первое блюдо.

Для 4 порций

яиц (4 взбитых яйца, у 2 яиц желтки отделены от белков)	6
мелко рубленного щавеля	250 г
сливочного масла	90 г
сметаны	4 ст. л.
свежих хлебных крошек	50 г
тертого сыра «Пармезан»	50 г
соль и перец	
хлеб, порезанный на палочки, поджаренные в сливочном масле	125 г

Готовьте щавель в 30 г сливочного масла, пока он не превратится в пюре. Взбейте яичные желтки со сметаной. Введите это в щавель с большей частью хлебных крошек и сыра, оставив по 2 ст. л. каждого.

Нагрейте 15 г сливочного масла в сковороде для омлета диаметром 20 см. Посолите и поперчите 4 взбитых яйца и вылейте половину яичной смеси. Жарьте, пока омлет не будет почти готов, снимите его на сервировочное блюдо.

Слегка взбейте 2 яичных белка, окуните в них хлебные палочки и выложите по краям омлета. Положите на омлет щавелевую начинку. Нагрейте на сковороде для омлета еще 15 г сливочного масла и приготовьте еще один тонкий омлет из оставшейся смеси. Накройте этим омлетом начинку из щавеля влажной стороной вверх, так, чтобы щавель был закрыт полностью.

Растопите оставшееся сливочное масло и побрызгайте им омлет, затем посыпьте оставшимися хлебными крошками и сыром. Выпекайте в духовке, предварительно прогретой до 230°C в течение 5 минут, затем поставьте в гриль для подрумянивания на 1—2 минуты.

MENON
LESSOUPERS DE LA COUR

БУЛКА ИЗ ЯИЦ ПО РЕЦЕПТУ ЖЕНЫ ФЕРМЕРА

Pain d'Oeuf à la Fermière

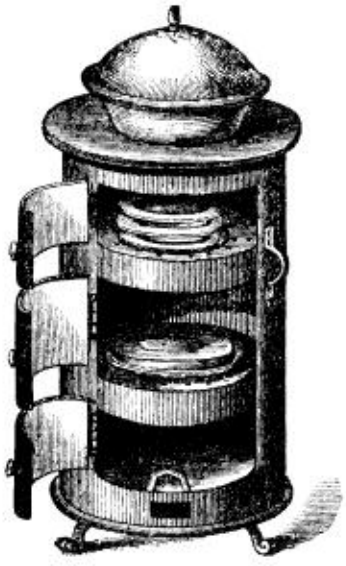
Для 6—8 порций

взбитых яиц	8
морковь, порезанная на тонкие ломтики	90 г
репа, порезанная на тонкие ломтики	90 г
очищенного горошка	90 г
мелко резанной зеленой фасоли	90 г
картофеля, очищенного и порезанного на тонкие ломтики	90 г
сливочного масла	30 г
соль и перец	
сахара	1 ч. л.
тертый мускатный орех	
белого соуса *(стр. 167)*	150 мл
сметаны	300 мл

В сотейнике с плотной крышкой приготовьте все овощи в течение 15 минут; если овощи недостаточно молодые и свежие, добавьте чуть-чуть воды.

Положите в яйца соль, перец и мускатный орех, добавьте белый соус и 150 мл сметаны. Намажьте сливочным маслом форму для шарлотки, вылейте туда смесь и выпекайте в водяной бане в духовке, предварительно нагретой до 180°С, в течение 15—18 минут, пока яйца только ссядутся. Вывалите яичную булку на круглое сервировочное блюдо и залейте оставшейся слегка подсоленной сметаной. По краям блюда выложите овощной гарнир.

LE CORDON BLEU



ЯЙЦО В КУБКЕ С СЫРОМ «ПАРМЕЗАН»

Oeufs à la Parmesant

Вместо сыра «Пармезан» готовое блюдо можно посыпать сыром «Груйэр».

Для 3 порций

яиц (взбитых 6)	7
сливочного масла	30 г
соль и перец	
сметаны или белого соуса *(стр. 167)*	2 ст. л.
тертого сыра «Пармезан»	75 г
томатного соуса *(стр. 167)*	300 мл
мясной глазури (желе) или уваренного бульона *(стр. 165)*	2 ст. л.

Вылейте в сотейник взбитые яйца, положите сливочное масло, посолите, поперчите, добавьте сметаны или белого соуса. На маленьком огне или над горячей водой взбивайте яйца, пока они не превратятся в густой крем, но еще не ссядутся. Снимите с огня, добавьте 50 г сыра и вбейте оставшееся яйцо.

Вылейте эту смесь по смазанным сливочным маслом порционным формам в виде кубков, поставьте их в водяную баню и выпекайте в предварительно нагретой до 200°С духовке в течение 3-х или 4-х минут, пока яйца не станут плотными, напоминающими по консистенции пудинг.

Выложите готовое блюдо на круглую сервировочную тарелку, хорошо нагретую. Смешайте томатный соус с мясной глазурью (желе) и вылейте смесь на яйца. Посыпьте оставшимся сыром и подавайте.

LE CORDON BLEU

КУБКИ ПО РЕЦЕПТУ МАТУШКИ ПУСТИКЕТ

La Timbale de la Mère Poustiquet

Для 6 порций

яиц (крутых 3, взбитых 3)	6
порезанной на мелкие кубики ветчины	200 г
сметаны	1/4 литра
тертого сыра «Груйэр»	4 ст. л.
соль и перец	

Порежьте крутые яйца на мелкие кубики, смешайте их с ветчиной, добавляя сметану и под конец тертый сыр. Добавьте в смесь взбитые яйца. Приправьте слегка, помня, что ветчина может быть соленой.

Смажьте сливочным маслом 6 порционных форм, положите в них приготовленную смесь. Поставьте в водяную баню и выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 190°С, в течение 20 минут. Подавайте в формах горячими.

CAROLINE MIQUEL
LES BONNES RECETTES DE TANTE CAROLINE

ПУДИНГ ИЗ ЯИЦ С АНЧОУСАМИ

Anjovismunahyydyke

Вместо филе анчоусов для данного блюда можно брать шпроты, копченую сельдь в виде филе.

Для 4 порций

яиц	6
филе анчоуса	12
молока	1/2 литра
соль и перец	

Доведите молоко почти до кипения, снимите с огня и пусть слегка остынет. Тем временем взбейте слегка яйца вилочкой, слегка приправьте и смешайте с молоком. Немного размешайте, но не взбивайте.

Смажьте противень сливочным маслом, положите на дно филе анчоусов, вылейте на них яичную смесь, поставьте посуду в водяную баню и выпекайте в предварительно нагретой до 200°С духовке. Пудинг ссядется и будет готов через 40 минут.

ALAN DAVIDSON
NORTH ATLANTIC SEAFOOD

ЯЙЦА-ПУПЕТТ

Les Oeufs Poupette

Для 6 порций

взбитых яиц	6
зеленого бекона, без шкурки, бланшированного и порезанного на кубики	75 г
маленькая резаная луковка	1
сливочного масла	60 г
муки	1 ст. л.
рубленых помидоров без семян и шкурки	2
куриного или телячьего бульона *(стр. 165)*	300 мл
соль и перец	
тимьян	
кипяченого и слегка охлажденного молока	300 мл

Поджарьте в сотейнике в 30 г сливочного масла бекон с луком, пока они не станут золотистыми. Посыпьте сверху мукой и помешайте деревянной лопаточкой, чтобы лучше прожарились. Добавьте мякоть помидоров и бульон, продолжайте мешать, чтобы получился однородный кремообразный соус. Посолите, поперчите и добавьте немного тимьяна. Накройте крышкой и готовьте на маленьком огне, воспользовавшись огнеупорной подставкой, в течение 25 минут.

Взбейте яйца с молоком. Растопите оставшееся сливочное масло и добавьте его вместе с солью и перцем в яйца с молоком. Поставьте на очень маленький огонь на огнеупорную подставку и взбивайте до тех пор, пока жидкость не начнет пениться. Смажьте сливочным маслом порционные формы и разлейте по ним смесь. Готовьте в водяной бане в предварительно нагретой до 190°С духовке в течение 20 минут, пока смесь не ссядется.

Когда блюдо будет готово, выньте яйца из духовки, и пусть они слегка остынут. Выньте их из формочек на теплое сервировочное блюдо. Процедите соус, если необходимо, подогрейте его еще раз и вылейте на яйца; сразу же подавайте.

CAROLINE MIQUEL
LES BONNES RECETTES DE TANTE CAROLINE

ЯИЧНЫЙ ПУДИНГ С БОБОВЫМ МОЛОКОМ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ПАРУ

Kōya Mushi

Мицуба, или трилистник, — острая трава, используемая в салатах и супах. Даши — японский бульон для супа, продается в виде сухого порошка, обычно приготавливается с сушеными морскими водорослями и бонито. Эти ингредиенты, так же как тофу (бобовое молоко), сакэ (рисовая водка) и юрин (корень лилии), можно приобрести у восточных бакалейщиков.

Для 6 порций

слегка взбитых яиц	6
тофу, подсушенный и порезанный на квадратики по 5 см	500 г
вынутых из раковин морских гребешков	12
соль	
сакэ (по желанию)	2 ст. л.
больших грибов, ножки почищены	6
юрин, разделенный на доли, бланшированные в соленой воде в течение 5 минут (по желанию)	1
даши или куриного бульона *(стр. 165)*	1,5 литра
шпината, мицубы или кресс-салата, крупно порубленных	60 г

Возьмите шесть порционных кастрюлечек. Положите на дно тофу. Слегка посолите гребешки и по желанию сбрызните сакэ. Положите гребешки, грибы и сегменты юрины поверх тофу.

Нагрейте бульон, вылейте в яйца и все хорошо смешайте. Процедите смесь и вылейте осторожно в кастрюлечки. Поставьте их в металлическую посуду и наполните до половины кастрюлечек кипятком. Выпекайте в предварительно нагретой до 180°С духовке в течение 15 минут. Добавьте в кастрюлечки зелень, осторожно погрузив ее в содержимое кастрюлечек. Поставьте обратно в духовку и продолжайте выпекать до полной готовности примерно в течение 20 минут. Подавайте горячим.

PETER AND JOAN MARTIN
JAPANESE COOKING

ПОЛЕНТА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ВЕТЧИНОЙ И ВЗБИТЫМИ ЯЙЦАМИ

Polenta Pastizada con Prosciutto Uova Battute

Для приготовления поленты вскипятите 1 литр подсоленной воды. Постепенно введите туда 500 г желтой кукурузной муки, мешайте постоянно деревянной ложкой. Держите на маленьком огне в течение не менее 30 минут, постоянно мешая. Если смесь станет густеть, следует разводить ее кипятком. Полента считается готовой, если она достаточно эластична и легко отходит от стенок посуды.

Для 6 порций

взбитых с солью и перцем яиц	12
желтой кукурузной муки, заваренной до густоты	500 г
расслоенного сливочного масла	60 г
ветчины «проскито» или какой-нибудь другой сырой или вареной ветчины, порезанной на маленькие кусочки	300 г
тертого сыра «Пармезан»	150 г

Выложите готовую поленту на увлажненный стол или мраморную доску. С помощью ножа, постоянно погружаемого в кипяток, раскатайте поленту до толщины 1 см. И после того, как она остынет, нарежьте ее поперек на полоски.

Смажьте сливочным маслом большую мелкую посуду для духовки и уложите в нее слоями ломтики поленты: сначала вдоль, потом поперек. Каждый слой закрывайте кусочками ветчины, тертым сыром, хлопьями сливочного масла и взбитыми яйцами. Последний слой должен быть закрыт только тертым сыром и хлопьями сливочного масла.

Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 220°C, в течение 15 минут, пока верх не зарумянится. Подавайте оставшийся сыр отдельно.

LUIGI CARNACINA AND VINCENZO BUONASSISI
ILLIBRO DELLA POLENTA

ПИРОГ С КОЛБАСОЙ И ЯЙЦАМИ

Torta di Salsiccia

Подавайте этот пирог с колбасой и яйцами для ланча (второго завтрака) с салатом или на закуску маленькими кусочками.

Для 6—10 порций

взбитых яиц	12
свежей итальянской свиной колбасы	1 кг
мелко рубленной петрушки	2 ст. л.
сыра «Пармезан» или сыра «Романо»	45 г
соль и перец	
песочного теста *(стр. 166)*	500 г

Снимите оболочку с колбасы и поджарьте на сковороде на среднем огне. Снимите с огня. Добавьте к яйцам петрушку, сыр, соль и перец по вкусу. Добавьте колбасу и все хорошо перемешайте. Отставьте смесь в сторону.

Раскатайте половину теста и выложите дно противня для выпечки размером 20×20×5 см. Вылейте готовую яично-колбасную смесь в форму из теста и закройте начинку оставшимся тестом.

Выпекайте пирог в духовке, предварительно нагретой до 180°C, в течение 1 часа, пока верхняя корка не подрумянится. Выньте пирог из духовки и охладите, прежде чем резать на кусочки.

JOE FAMULARO AND LOUISE IMPERIALE
THE FESTIVE FAMULARO KITCHEN

ЗОЛОТИСТЫЙ РУБЕЦ

Для приготовления постного бульона, используемого в данном рецепте, кипятите на маленьком огне 1,25 литра воды в течение 30 минут, положив туда одну луковицу, 2 зубчика чеснока, 2 палочки сельдерея, 1 морковку, 1 букетик пряных трав, 8 перчинок. Перед употреблением процедить.

Для 6 порций

яйца	4
рубца	1 кг
постного бульона	3/4 литра
мелко порубленный зубчик чеснока	1
мелко рубленной петрушки	6—8 ст. л.
оливкового масла	4 ст. л.
мелко рубленного бекона	125 г
тонко порезанная луковица	1
соль и свежемолотый перец	
свежетертого сыра «Пармезан»	5 ст. л.

Залейте рубец бульоном и кипятите на маленьком огне под крышкой в течение часа, пока он не станет мягким. Выньте рубец, сохранив бульон, и разрежьте рубец на кусочки по 4 см. Поджарьте чеснок и петрушку в 2-х ст. л. оливкового масла, пока чеснок не станет золотистым. Шумовкой выньте чеснок и петрушку.

Добавьте оставшееся масло, бекон и ломтики лука и жарьте, пока лук не станет мягким. Положите в сковороду смесь чеснока с петрушкой, рубец, соль и перец по вкусу. Жарьте 2—3 минуты.

Налейте 150 мл сохранившегося бульона из-под рубца: накройте крышкой и готовьте на маленьком огне примерно 30 минут. Перед подачей взбейте яйца вместе с сыром. Вылейте эту смесь на рубец; слегка помешайте и готовьте 1—2 минуты, пока яйца слегка ссядутся. Смесь должна иметь кремообразную консистенцию. Подавайте рубец немедленно.

JANA ALLEN AND MARGARET GIN
OFFAL

ОМЛЕТ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С КРЕВЕТКАМИ И КАРТОФЕЛЕМ

Maaquouda aux Crevettes

Харисса — острая перечная приправа, широко используемая в северо-африканской кулинарии. Как и провансальский руиль, она различается по вкусу, но основными ингредиентами являются чеснок, острый красный перец чили и тмин, растертые в оливковом масле в пасту.

Для 4—6 порций

яиц	6
крупных креветок	250 г
вареного в соленой воде и размятого в пюре картофеля	250 г
постного бульона *(стр. 167)*	1/2 литра
рубленой петрушки	4 ст. л.
маленькая луковица, порезанная очень тонко	1
растительного масла	100 мл
хариссы, растворенной в 175 мл воды (по желанию)	1 ст. л.
соль и перец	

Отварите креветки в бульоне в течение примерно 5 минут. Очистите и нарежьте мясо на маленькие кубики и смешайте с картофелем, петрушкой, луком, растительным маслом, хариссой и яйцами. Приправьте смесь по вкусу, выложите в огнеупорное блюдо и выпекайте в предварительно нагретой до 180°С духовке примерно 30 минут, пока не подрумянится верх.

M.KOUKI
POISSONS MEDITERRANEENS

СУФЛЕ ИЗ ЯИЦ, С ВЕТЧИНОЙ ИЛИ БЕЗ

Oeufs Frais Soufflés avec ou sans Jambon

Для 6 порций

яиц (в том числе сваренных вкрутую 3, желтки других 3-х отделены от белков, белки хорошо взбиты)	6
сухих хлебных крошек	30 г
теплого молока	200 мл
соль и перец	
тертый мускатный орех	
сливочного масла	50 г
или сливочного масла	20 г
и сметаны	100 мл
вареной ветчины, мелко рубленной (по желанию)	75 г

Размешайте хлебные крошки в молоке и оставьте их набухать, пока не получится густая паста. Разрежьте крутые яйца вдоль на четвертинки, выньте желтки, а белки выложите в глубоком жароупорном блюде в виде звездочек. Разотрите крутые желтки со смесью из хлебных крошек и сырыми желтками. Посолите, поперчите и положите мускатный орех. Растворите 30 г сливочного масла и положите его или сметану и ветчину, если вы решили ее использовать. Введите осторожно яичные белки, взбив их в крепкую пену. Вылейте смесь на крутые белки, находящиеся на блюде. Положите кусочки оставшегося масла и выпекайте в предварительно нагретой до 220°С духовке в течение 15—20 минут. Подавайте на стол сразу же, как только суфле хорошо поднимется.

EDOUARD M.NIGNON (EDITOR)
LE LIVRE DE CUISINE DE L'OUEST-ECLAIR

БЛЮДО ИЗ БАРАНИНЫ И ФАСОЛИ С ТУНЦОМ

Tajine au Thon à l'Huile

Для 4 порций

взбитых яиц	6
порезанной на кусочки мякоти баранины	250 г
сухой фасоли, замоченной на ночь в воде и откинутой	50 г
размятого тунца	150 г
соль и перец	
маленькая, тонко нарезанная луковка	1
оливкового масла	100 мл
томатного пюре	1 ст. л.
кайенского перца	1 ч. л.
натертый маленький ломтик сухого хлеба	1
распущенного сливочного масла	30 г

Посолите и поперчите баранину и обжарьте ее вместе с луком на большом огне в течение 2-х минут в оливковом масле. Добавьте фасоль, томат-пюре и кайенский перец, налейте воды, доведите до кипения, убавьте огонь и тушите в течение часа. Снимите с огня. Отлейте половину жидкости. Остудите мясо в оставшейся жидкости.

К остывшему мясу добавьте тунца и хлеб, введите яйца и щепотку перца. Попробуйте на наличие соли. Выложите на противень и выпекайте в предварительно нагретой до 180°С духовке в течение 30 минут, пока оно не ссядется и не станет достаточно румяным.

Нагрейте отложенный соус. Сбрызните блюдо растопленным маслом и подавайте горячим с соусом.

M.KOUKI
POISSONS MEDITERRANEENS

КРОКЕТЫ ИЗ ЯИЦ И ШАРДА

Ovi in Sublisì

Чтобы приготовить яичный соус, который подается к этим крокетам, смешайте в миске 2 яичных желтка с 2 ст. л. холодной воды. На маленьком огне в толстом сотейнике распустите 60 г несоленого сливочного масла, добавьте 3 ст. л. муки и постоянно мешайте, пока смесь не начнет пузыриться. Снимите с огня, вбейте венчиком 600 мл теплой соленой воды; поставьте сотейник обратно на огонь, продолжайте взбивать, пока смесь не закипит. Остудите одну минуту, добавьте яичные желтки и поставьте опять на огонь. Взбивайте, пока соус не загустеет слегка. Не кипятите. Снимите с огня и добавьте 1 ст. л. лимонного сока и 175 г несоленого сливочного масла, порезанного на мелкие кусочки; равномерно взбивайте, пока соус не станет гладким. Проверьте приправу и сразу же подавайте.

Для 3—4 порций

взбитых яиц	4
листьев швейцарского шарда, обданных кипятком, отжатых и порубленных	100 г
сливочного масла 30 г или оливкового масла	2 ст. л.
зеленый лук, рубленый	1
рубленого жареного миндаля	1 ст. л.
рубленых свежих листьев и цветов сладкого майорана	1 ч. л.
молотой корицы	1 ч. л.
молока	150 мл
муки	100 г
тертого сыра «Пармезан» или «Проволоне»	60 г
сухих хлебных крошек	100 г
оливковое масло для жарения во фритюре	
яичный соус	

Для приготовления крокетов нагрейте сливочное или оливковое масло в сотейнике, положите в него шард, лук, майоран, миндаль, соль, перец и корицу. Влейте, помешивая, молоко, поставьте на маленький огонь и томите, пока не впитается почти вся жидкость. Добавьте около 1 ст. л. муки, половину порции взбитых яиц, всю порцию сыра и все хорошо перемешайте. Подержите на огне еще пару минут, пока смесь не загустеет, и отставьте в сторону для охлаждения. Разделайте смесь на маленькие цилиндры, обваляйте их в оставшейся муке, затем в оставшихся яйцах и, наконец, в хлебных крошках. Обжарьте крокеты во фритюре до золотисто-коричневого цвета 5—10 минут. Обсушите на промокательной бумаге. Подавайте вместе с яичным соусом.

IPPOLITO CAVALCANTI, DUCA DI BUONVICINO
CUCINA TEORICO PRATICA

ЯИЧНАЯ КОЛБАСА

Эту колбасу можно подавать как любую мясную колбасу: поджаренную, отварную или порезанную ломтиками в холодном виде.

Для 4 порций

яиц, взбитых до пены	6
соли	1 ч. л.
зерен перца, расколотых	1/2 ч. л.
кайенского перца	1/4 ч. л.
мелко рубленного лука-сеянца	1 ч. л.
мелко рубленной луковицы	1 ч. л.
мелко рубленного сладкого зеленого перца	1 ч. л.
мелко рубленных оливок	1 ч. л.
сметаны	1/2 литра
колбасных оболочек диаметром 2,5 см, длиной 20 см	2

Положите в яйца все ингредиенты, кроме сметаны и колбасной оболочки. Взбейте сметану.

Завяжите крепко шнурком один конец колбасной оболочки. Воспользуйтесь крупной воронкой, чтобы набить оболочку смесью.

Завяжите другую сторону оболочки, оставив примерно 5 см оболочки незаполненной. Хорошо вскипятите большую кастрюлю воды, чтобы бурлила, и опустите туда заполненные оболочки. Снимите кастрюлю с огня и пусть постоит 30—40 минут; время от времени мешайте ложкой (чтобы избежать проколов). Имейте наготове кувшин с холодной водой и, когда колбаски будут твердыми, выньте их из кипятка и положите в холодную воду. Пусть полежат там 30 минут. Положите в холодильник, они хорошо хранятся.

MEL MARSHALL
THE DELECTABLE EGG AND HOW TO COOK IT

МОЛОКО, ЖАРЕННОЕ В САЛЕ «ЛЯРД»

Lait Lardé

Для 4 порций

взбитых яиц	8
молока	1 литр
зеленого бекона, без корки, порезанного на кубики	250 г
натертого свежего имбирного корня	1 ч. л.
порошок шафрана	
сала «лярд»	30 г
соль и перец	

Корочкой бекона слегка смажьте сковороду. Положите кусочки бекона на сковороду и хорошенько поджарьте на маленьком огне. Снимите со сковороды.

Вскипятите молоко. Выложите яйца в большую миску и приправьте их имбирем и щепоткой шафрана. Медленно выливайте молоко в миску с яйцами, постоянно мешая деревянной лопаточкой. Положите туда кусочки бекона. Вылейте смесь в смазанное блюдо для запекания суфле. Поставьте блюдо в мелкую сковороду с водой и выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 170°C, в течение 35 минут, пока смесь не ссядется.

Выньте из духовки и дайте остыть. Положите маленькую тарелку непосредственно поверх драчены. Положите на нее пресс-папье или другой груз, чтобы придавить драчену. Оставьте в таком виде на ночь.

Вывалите драчену и порежьте на ломтики. Поджарьте ломтики в горячем сале «лярд». Добавьте соль и перец по вкусу. Подавайте очень горячими.

CELINE VENCE AND ROBERT COURTINE
THE GRAND MASTERS OF FRENCH CUISINE

БЛЮДА ИЗ СЫРА

ДРАЧЕНА ИЗ СЫРА

Для 4 порций

тертого сыра «Чеддер»	125 г
молока	1/2 литра
слегка взбитых яиц	2
соль и перец	
кайенский перец	
горчицы	1 ч. л.

Смешайте сыр и молоко, поставьте на маленький огонь и мешайте, пока сыр не расплавится; молоко не должно кипеть. Снимите посуду с огня, посолите, поперчите, добавьте щепотку кайенского перца и горчицу. Вылейте смесь в огнеупорное блюдо или в 4 порционные кокотницы и выпекайте в предварительно нагретой до 180°C духовке до готовности — примерно 20 минут для большого блюда и 10 минут для кокотниц.

MARY MACKIRDY
RECIPES FOR YOU

КРЕМ ИЗ СЫРА И БЕКОНА

Crème au Lard

Для 2—4 порций

тертого сыра (желательно «Груйэр»)	125 г
сметаны	1/4 литра
взбитое яйцо	1
тонких ломтиков бекона, поджаренных до хруста и поломанных на мелкие кусочки	2

Смешайте вместе сыр, сметану и яйцо, положите в смесь хрустящие кусочки бекона. Заполните этой смесью порционные формочки для суфле (на каждого сидящего за столом по одной формочке); выпекайте в предварительно нагретой до 180°C духовке в течение примерно 20 минут, пока смесь не будет готова и слегка подрумянится.

X.MARCEL BOULESTIN
A SECOND HELPING OR MORE DISHES FOR ENGLISH HOMES

ДРАЧЕНА ИЗ ЯИЦ И СЫРА

Pain d'Oeufs à la Villageoise

Для 8—10 порций

творожного сыра (если очень мягкий, отжать через ткань)	500 г
взбитых яиц	10
соль и перец	
тертый мускатный орех	
сливочного масла, растертого до мягкости	100 г
подогретого молока	1/2 литра
зеленого бекона, порезанного на кубики, (если очень соленый, пробланшировать)	100 г
подогретой сметаны	175 мл

Смешайте вместе в миске сыр, соль, перец и щепотку мускатного ореха. Добавьте сливочного масла, если сыр не очень жирный и кремообразный. Вмешайте яйца и молоко в сыр.

Поджарьте кусочки бекона в течение 2—3 минут, пока они не станут хрустящими. Выложите ими 2-литровую форму для шарлотки или 2 однолитровых формы.

Вылейте сырную смесь в форму. Поставьте форму в водяную баню и выпекайте в предварительно нагретой до 170°С духовке, пока драчена не ссядется, примерно 40 минут для 2-х маленьких форм или не менее часа для большой формы. Выньте форму из водяной бани и дайте отстояться в течение 10 минут. Выньте из формы и полейте подогретой сметаной. Подавайте в горячем виде.

PHILEAS GILBERT
LA CUISINE DE TOUS LES MOIS

ПУДИНГ ИЗ СЫРА «ЧЕДДЕР»

Для 2 порций

тертого зрелого сыра «Чеддер»	60 г
молока	300 мл
свежих крошек белого хлеба	60 г
соль и перец	
горчицы	1/2 ч. л.
слегка взбитое яйцо	1

Вскипятите молоко и вылейте в хлебные крошки, положите сыр, приправы и горчицу и введите яйцо. Вылейте смесь в глубокий смазанный противень для пирога и выпекайте в предварительно нагретой до 190°С духовке примерно минут 30. Пудинг должен хорошо подняться и иметь золотисто-коричневый цвет. Подавайте сразу же.

AUDREY PARKER
COTTAGE AND COUNTRY RECIPES

ЗАПЕКАНКА ИЗ СЫРА «РИКОТТА»

Ricotta Gratinata

Для 6 порций

сыра «Рикотта»	250 г
муки	100 г
яйцо	1
молока	6 ст. л.
соль	
мелко рубленной петрушки	60 г
ветчины «проскито», порезанной кубиками	60 г
салями, нарезанной кубиками	30 г
сливочного масла	30 г
тертого сыра «Пармезан»	4 ст. л.

Смешайте муку и яйцо в небольшой глиняной миске. Добавьте сыр «Рикотта» и разведите все молоком, тщательно выбивая смесь, пока она не будет напоминать густой крем. Приправьте щепоткой соли и положите петрушку, ветчину и салями. Смажьте сливочным маслом плоский 20-сантиметровый противень и вылейте в него смесь «Рикотты». Разбросайте маленькие кусочки масла и сбрызните сыром «Пармезан». Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 190°С, в течение 20 минут, пока смесь не станет плотной и коричневой. Подавайте на стол горячей.

LUIGI VOLPICELLI AND SECONDINO FREDA
L'ANTIARTUSI: 1000 RICETTE

СЫР ПО-ШОПСКИ

Pecheno Sirene po Shopski

Перед употреблением следует промыть сыр «Фета», а если необходим менее соленый сыр, то его следует вымочить в течение часа в холодной воде. Можно разнообразить этот рецепт, добавив сосиски, салями или поджаренные в гриле сладкие перцы, порезанные на кубики и смешанные с томатами.

Для 4 порций

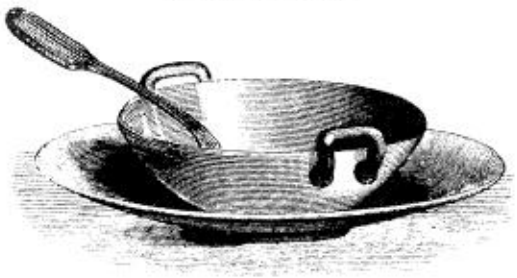
сыра «Фета», грубо толченного	400 г
рубленых томатов	200 г
нарезанного ломтиками сливочного масла	50 г
яиц	8
соль	
свежих зеленых или красных перцев чили	4
паприка	

Смажьте сливочным маслом четыре маленьких глиняных огнеупорных миски и распределите между ними сыр. Положите на сыр рубленые томаты, а сверху половину порции

сливочного масла. Выпекайте смесь на верху духовки при 200°С в течение 10—12 минут, пока не расплавится сыр.

Слегка взбейте яйца со щепоткой соли и вылейте их на смесь сыра с томатами. В каждую мисочку положите по целому свежему перцу чили. Положите оставшееся сливочное масло и сбрызните каждую мисочку щепоткой паприки. Поставьте мисочки в духовку и выпекайте еще в течение 10—15 минут, пока верх как следует не зарумянится и не приобретет медно-коричневый цвет. Подавайте на стол горячим.

BULGARIAN CUISINE



ПУДИНГ ИЗ СЫРА С ВЕТЧИНОЙ

Nelle Savoyarde

Для 4 порций

смесь тертого сыра «Груйэр» и «Пармезан» по каждого	60 г
ломтиков вареной ветчины	10—12
хорошо взбитых яиц	6
сливочного масла	60 г
муки	45 г
соль и перец	
свежетертый мускатный орех	
томатного соуса *(стр. 167)*	300 мл

Выложите смазанную сливочным маслом форму для шарлотки ломтиками ветчины. Распустите сливочное масло и вмешайте в него муку. Постепенно добавляйте молоко и, мешая, варите, пока не получите густой и однородный соус. Приправьте по вкусу солью, перцем и небольшим количеством мускатного ореха, введите сыр. Снимите с огня и введите яйца.

Вылейте сырный соус в форму, выстланную ветчиной. Накройте форму фольгой, плотно заделав края. Поставьте форму в глубокий сотейник на решетку над кипящей водой, закройте сотейник крышкой и варите пудинг на пару в течение 1 1/4 часа, доливая воду, если она слишком испаряется.

Выньте шарлотницу из бани, снимите фольгу. Поставьте в духовку, нагретую до 180°С, и выпекайте в течение 15—20 минут, пока пудинг не будет готов полностью. Выньте из формы и подавайте с томатным соусом.

JAMES BEARD
HOW TO EAT BETTER FOR LESS MONEY

КРЕМ ПО-БАВАРСКИ ИЗ СЫРА «ПАРМЕЗАН»

Parmesan Bavarois

По существу это баварский крем, но он не сладкий и не может служить в качестве десерта, а скорее всего, это холодная закуска. Во Франции он подается в стеклянных или глиняных мисках. Другие предпочитают придавать ему разные формы, например кольца, украшенного серединками круглого салата или салата «Ромэн».

Для 4 порций

тертого сыра «Пармезан»	30 г
молока	300 мл
взбитых яичных желтков	4
порошка желатина	1 ч. л.
взбитой сметаны	125 мл

Налейте в сотейник 1/4 литра молока и поставьте на средний огонь. Когда оно начнет закипать, вылейте его на яичные желтки и хорошенько размешайте. Выложите обратно в сотейник, поставьте на маленький огонь и мешайте, не доводя до кипения, пока смесь не будет пристава к ложке. Снимите с огня, охладите, постоянно помешивая, чтобы не образовалась пленка.

В оставшемся молоке распустите желатин, нагрейте смесь, постоянно мешая, и выложите в драчену. Мешайте, чтобы желатин разошелся окончательно. Добавьте сыр и окончательно охладите смесь. Введите взбитый крем и вылейте смесь на сервировочное блюдо или в форму. Поставьте блюдо в холодильник не менее чем на час или пока крем не ссядется. По желанию, перед подачей выньте из формы.

ALICE B.TOKLAS
AROMAS AND FLAVORS OF PAST AND PRESENT

ЗАПЕЧЕННЫЕ ГРЕНКИ С СЫРОМ

Для 4 порций

тонко резанных ломтиков сыра	175 г
свежих хлебных крошек	125 г
слегка взбитых яиц	2
молока	300 мл
соль и перец	

Смажьте сливочным маслом достаточно глубокую огнеупорную посуду, положите часть ломтиков сыра, затем слой хлебных крошек. Повторите слои, пока форма не будет заполнена на 3/4. Смешайте яйца с молоком и приправами и вылейте на сыр с крошками. Выпекайте не закрытыми при 180°С в течение 30 минут, пока смесь не ссядется и не станет золотисто-коричневой сверху.

MARY MACKIRDY
RECIPES FOR YOU

ФЕРМЕРСКАЯ БУЛКА

Для 4 порций

сырковой массы	500 г
размягченного сливочного масла	60 г
ветчины, нарезанной кубиками	125 г
хорошо взбитых яиц	6
соль и перец	

Масляный соус

сливочного масла	90 г
муки	1 ст. л.
воды	150 мл
сметаны (по желанию)	4 ст. л.

Положите сырковую массу в миску и введите в нее размягченное сливочное масло. Смешайте с кубиками ветчины. Хорошо посолите и поперчите яйца, небольшими порциями введите их в сыр с ветчиной, затем перелейте смесь в смазанную сливочным маслом форму. Поставьте форму в кастрюлю с водой и поместите в духовку, нагретую до 180°С, на час, пока оно не будет готово. Вывалите его на блюдо и подавайте или горячим с масляным соусом, или в холодном виде с салатом.

Для приготовления соуса распустите 60 г сливочного масла, положите в этот же сотейник муку и все хорошо мешайте, пока не получите однородную смесь, постепенно добавляйте воду, постоянно помешивая, чтобы не получилось комков. Прокипятите смесь в течение одной или двух минут, снимите сотейник с огня и, как только соус перестанет кипеть, введите сливочного масла 30 г. Приятный вкус соусу придаст сметана, добавленная сразу же после того, как растворится последний кусочек масла, введенный в соус.

MARY AYLETT
COUNTRY FARE

ВКУСНЫЙ СЫРНЫЙ ПУДИНГ «ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА»

Для 4 порций

творожного или сливочного сыра	175 г
тоненьких ломтиков сухого хлеба	8
взбитых яиц	3
бульона *(стр. 165)*	150 мл
сухих хлебных крошек	1 ст. л.
соль и перец	

Намажьте ломтики хлеба 125 г. сыра. Положите ломтики хлеба в глубокий пирожковый противень; после того как положите хлеб, противень будет заполнен на 3/4.

Смешайте вместе яйца и бульон и полейте этой смесью хлеб. Посыпьте сверху хлебными крошками. Поверх крошек положите маленькие кусочки оставшегося сыра. Закройте противень и выпекайте при 200°С в духовке в течение 30 минут, пока не ссядутся яйца. Перед подачей поставьте незакрытое блюдо в гриль, чтобы подрумянить верх.

IRISH RECIPES TRADITIONAL AND MODERN

ПИЦЦА-СУФЛЕ

Pizza-Soufflé

Для 6 порций

нарезанного ломтиками сыра «Мозарелла», «Бель Паэзе» или «Фонтина»	750 г
тонких ломтиков белого хлеба	20 г
молока	около 600 мл
томатного соуса *(стр. 167)*	600 мл
мелко рубленного орегано	1 ст. л.
яиц	6
тертого сыра Пармезан	4—5 ст. л.
сливочного масла, нарезанного на маленькие кусочки	40 г

Намочите ломтики белого хлеба в молоке на 15 минут, затем отожмите их. Положите намоченные в молоке ломтики хлеба на дно смазанной сливочным маслом кастрюли, полейте сверху томатным соусом, посыпьте немного орегано и добавьте слой сыра.

Продолжайте делать слои. Последний слой хлеба поливается только томатным соусом и посыпается орегано. Кастрюля должна быть почти полной.

Взбейте яйца с сыром «Пармезан». Вылейте смесь на хлеб, проткните хлеб вилкой в трех или четырех местах, чтобы яичная смесь проникла через хлебные слои.

Разложите кусочки масла на поверхности и запекайте в духовке при 180°С в течение 1 часа, пока верх не станет пышным и румяным.

LES PETITS PLATS ET LES GRANDS

ЗАПЕЧЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ, СЫР «МОЗАРЕЛЛА», ЯЙЦА И ТОМАТЫ

Tortino di Melanzane e Mozzarella

Для 3—4 порций

сыра «Мозарелла», нарезанного на ломтики толщиной по 5 мм	250—350 г
баклажанов длиной по 15 см, обрезанных, очищенных от шкурки и порезанных на ломтики толщиной по 5 мм	4
крутые яйца, порезанные на ломтики	3
крупные спелые томаты, без шкурки, порезанные на кружочки толщиной по 5 мм	2
соль и свежемолотый перец	
рубленых филе анчоуса	4
петрушки с плоскими листьями	60 г
свежих листьев базалика 15 г или сухого базилика	2 ст. л.
зубчиков чеснока	2
оливкового масла	4 ст. л.

Положите ломтики баклажанов на большое деревянное блюдо или доску и каждый кусочек посыпьте 1/8 ч. л. соли. Оставьте лежать при комнатной температуре, чтобы из них вышла лишняя влага. Отожмите их и просушите в бумажном полотенце. Смажьте ломтики томатов анчоусным филе.

В смазанное сливочным маслом мелкое огнеупорное блюдо (размером 20—25 см), которое можно будет поставить на стол (или в противень для пирога — 25 см), выложите заходящими друг на друга рядами в следующем порядке: ломтики баклажанов, яйца, томаты и сыр «Мозарелла». Посыпьте очень небольшим количеством соли (ломтики баклажанов и анчоусы уже соленые) и свежемолотым перцем.

Порубите вместе мелко петрушку, базилик и чеснок. Посыпьте этой смесью овощи и сыр и сбрызните все оливковым маслом. Закройте блюдо алюминиевой фольгой. Выпекайте в духовке при 180°С в течение 30 минут. Снимите фольгу и пеките еще 10 минут, чтобы испарилась лишняя влага. Сыр должен зарумяниться. Подавайте блюдо горячим, теплым или холодным, но не охлажденным.

NIKA HAZELTON
THE REGIONAL ITALIAN KITCHEN

БРИОШИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ

Brioche Dauphinoise

Бриоши готовятся из дрожжевого теста, в которое кладутся яйца и сливочное масло. Для данного рецепта предпочтительно иметь бриоши не традиционно круглые, а в форме булки; можно использовать и ломтики хлеба.

Для 8 порций

сыра «Томм-де-Савой», резанного кубиками	300 г
кубиков сыра «Бофорт» или «Груйэр»	300 г
ломтиков бриошей, толщиной по 5 мм	8
молока	350 мл
перец	
сметаны	200 мл

За 24 часа до приготовления этого блюда залейте сыры молоком и поставьте в холодильник.

На следующий день смажьте обильно сливочным маслом 2-литровую кастрюлю или огнеупорное блюдо. Процедите сырную смесь через сито, поперчите и добавьте сметану. В кастрюлю положите в три слоя ломтики бриошей, сверху залейте сырной смесью и выпекайте в духовке при 180°С в течение 30 минут, пока низ и верх не зарумянятся.

ANDRE GUILLOT
LA GRANDE CUISINE BOURGEOISE

МАКАРОНЫ С СЫРОМ ПО-ФЕРМЕРСКИ

Для 4 порций

крупно натертого зрелого сыра «Чеддер»	500 г
сваренных в соленой воде макарон до почти мягкого состояния и откинутых	250 г
сливочного масла	15 г
молока	1/4 литра
взбитых яиц	2
соли	1 ч. л.
перца	1/8 ч. л.

Выложите макароны в смазанную жиром полуторалитровую посуду для запекания, положите туда сливочное масло и потрясите, пока масло не растает. Добавьте 350 г сыра и опять хорошо потрясите посуду. В отдельной посуде смешайте молоко, яйца, соль и перец. Вылейте смесь на макароны. Сбрызните оставшимся сыром.

Выпекайте в духовке при 170°С в течение 30 минут, пока не впитается молоко, сыр не расплавится в золотистую массу.

JEANNE A.VOLTZ
THE FLAVOR OF THE SOUTH

ХЛЕБНЫЙ ПУДИНГ С ЛОМТИКАМИ СЫРА

Ramequin mit Käsescheiben

Для 4 порций

ломтиков сыра «Груйэр» (примерно 250 г)	8
ломтиков хлеба	8
молока	600 мл
слегка взбитых яиц	2
соль	
тертый мускатный орех	

Положите в смазанную сливочным маслом форму для пирога хлеб и сыр слоями, чередуя слои, чтобы они в каждом ряду заходили друг на друга. Верхним должен оказаться слой сыра. В отдельной посуде смешайте вместе молоко, яйца, соль и мускатный орех и вылейте эту смесь на хлеб с сыром. Поставьте посуду в водяную баню и выпекайте в течение 30 минут в духовке при 220°С. Верх должен подрумяниться, а яйца с молоком загустеть.

EVA MARIA BORER
TANTE HEIDI'S SWISS KITCHEN

ЗАПЕКАНКА ИЗ РИСА С СЫРОМ

Для 6 порций

тертого сыра «Чеддер»	250 г
отварного риса	500 г
соль	
кайенский перец	
молока	примерно 1/4 литра
сухих хлебных крошек	60 г
сливочного масла, порезанного на мелкие кусочки	30 г

Положите слой риса в смазанное жиром блюдо для запекания, посолите и посыпьте кайенским перцем. Продолжайте класть слои, пока блюдо не будет почти полным. Налейте молока, чтобы оно доходило до половины верхнего слоя риса. Посыпьте хлебными крошками, положите кусочки масла и выпекайте в духовке при 180°С в течение 30 минут.

RUTH BEROLZHEIMER (EDITOR)
THE AMERICAN WOMAN'S COOK BOOK

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ «РЕБЛОШОН»

Gratin de Pommes de Terrean Reblochon

Подавайте это блюдо горячим в качестве гарнира к белому мясу или птице. Посуда, в которой это блюдо запекается, должна быть наполнена только наполовину, иначе убежит сырный соус.

Для 4—6 порций

размятого сыра «Реблошон»	500 г
картофеля, нарезанного на тонкие кружочки толщиной по 3 мм	700—800 г

Картофель подсушите, промойте под холодным краном, опять подсушите. Поставьте сотейник на маленький огонь и растопите в нем сыр «Реблошон» с молоком и сметаной. Добавьте по вкусу соль, перец, мускатный орех.

Натрите чесноком внутренние стенки кастрюли, а затем хорошенько смажьте ее сливочным маслом. Положите в кастрюлю ломтики картофеля и вылейте на них сырную смесь. Выпекайте картофель в духовке при 200°С в течение 30 минут. Убавьте огонь до 170°С и пеките еще 1 час, пока верх не станет достаточно коричневым, а картофель мягким.

PIERRE ANDROUET
LA CUISINE AU FROMAGE

ДОМАШНЯЯ ЛАПША С СЫРОМ

Tagliarini al Formaggio

Для 4 порций

тертого сыра «Груйэр»	150 г
тертого сыра «Пармезан»	125 г
муки	500 г
соль	
яиц	3
молока	125 мл
сливочного масла	200 г
свежих крошек белого хлеба	60 г

Насыпьте муку в миску, положите щепотку соли и в середину вылейте яйца. Хорошенько мешайте, постепенно добавляя молоко. Сделайте гладкое тесто. Поставьте на 30 минут в прохладное место. Затем раскатайте тесто очень тонко и дайте немного подсохнуть, прежде чем вы его разрежете на тонкие длинные полоски (tagliarini).

Вскипятите кастрюлю с соленой водой, положите туда лапшу (tagliarini) и варите минут 20, пока не станет мягкой. Разотрите 175 г сливочного масла и введите в сыры. Откинь-

те лапшу и положите часть ее на дно очень глубокого блюда для выпечки. Посыпьте частью смеси сыра с маслом. Повторяйте слои, пока не заполните все блюдо, последним должен быть слой из сыра с маслом. Посыпьте хлебными крошками и уложите поверх кусочки сливочного масла. Выпекайте в духовке при 200°С в течение 15 минут, пока не подрумянится верх. Подавайте в блюде для выпечки очень горячим.

ANDRE L.SIMON
CHEESES OF THE WORLD

ТОРТ ИЗ СЫРА «БРИЕ»

Tarte de Bry

Этот сырный торт надо есть горячим, пока он волнующе пышет. Его можно кушать как суфле и холодным, но тогда его вид не так эффективен. Его можно приготовить с любым мягким сыром северной Франции. Он является великолепным вкусным завершением любой трапезы — интересное разнообразие вместо обычного пудинга и новый способ приготовления сыра. Используется или песочное, или слоеное тесто.

Для 4—6 порций

очень зрелого сыра «Брие», выскребите его из корки	225 г
песочного или слоеного теста *(стр. 166)*	250 г
сливок	1 или 2 ст. л.
взбитых яиц	2
сахарной пудры	1½ ч. л.
молотого имбиря	1 ч. л.
порошка шафрана 1/4 ч. л., разведенного в 1 ч. л. воды	
соль	

Возьмите жестяную форму диаметром 20 см и выложите по бокам и на дно тесто, середина остается полой. Выпекайте в духовке при температуре 220°С в течение 10—15 минут. Остудите полученную форму из теста.

В верхней части пароварки медленно растопите сыр, добавив сливок; если получились комки, добавьте оставшиеся ингредиенты, все тщательно размешайте. Вылейте смесь в форму из теста и выпекайте в духовке при 190°С примерно 30 минут, пока торт не станет воздушным и слегка подрумяненным.

MICHELE BROWN
FOOD BY APPOINTMENT

ПИРОГ ИЗ СЫРА

Для 4 порций

тертого сыра «Чеддер»	60 г
песочного теста *(стр. 166)*	250 г
сливочного масла	60 г
овсянки для порриджа	60 г
соль	
горчицы	1/2 ч. л.
взбитое яйцо	1

Раскатайте тесто и покройте им дно и боковые стенки металлической посуды диаметром 20 см. В сотейнике распустите сливочное масло. Снимите сотейник с огня и вмешайте в масло сыр, овсянку, щепотку соли, горчицу и яйцо. Все хорошо смешайте. Вылейте смесь в посуду, выстланную тестом, и выпекайте в духовке при 180°С в течение 30 минут, пока пирог не станет золотисто-коричневым. Подавайте на стол с салатом.

SHIRLY M.HANSON (EDITOR)
FOOD FOR THOUGHT

ТОРТ ИЗ СЫРА И ПРЯНЫХ ТРАВ

Tarte Bourbonoise

Для 6—8 порций

творожного сыра или сыра «Рикотта»	750 г
яиц	5
рубленых листьев швейцарского чарда	500 г
рубленой петрушки	30 г
рубленых свежих цветов и листьев майорана	1 ст. л.
соль и свежемолотый перец	
порошка шафрана 1/4 ч. л., растворенного в 1 ст. л. кипятка	
сала «лярд» или размягченного сливочного масла	100 г
выпеченная из песочного теста форма для торта диаметром 30 см	1

Разотрите сыр в миске и вбейте в него 4 яйца. Добавьте чард, петрушку, майоран, соль и перец, половину порции растворенного шафрана и сало «лярд» или сливочное масло. Замесите все руками, пока как следует не смешаете.

Заполните форму из теста сырной смесью. Выпекайте в духовке при 200°С примерно 15 минут; когда торт будет наполовину готов, взбейте оставшееся яйцо с половиной жидкости шафрана и полейте равномерно поверхность торта. Продолжайте выпекать, пока поверхность не станет золотистой и не поднимется в середине.

BAPTISTE PLATINE DE CREMONNE
LE LIVRE DE L'HONNESTE VOLUPTE

КВИШ (ПИРОГ) С РОКФОРОМ

Tarte Aveyronnaise

Для этого квиша лучше использовать две формы диаметром по 15 см, чем одну большую форму. Все дело в синхронности при выпечке. В маленьких формах дрожжевое тесто и начинка достигают готовности одновременно, в то время как в одной большой жестяной форме начинка достигает готовности раньше теста. Конечно, многое зависит и от духовки. В любом случае следует воспользоваться рекомендацией накрыть тесто смазанной сливочным маслом не пропускающей жир бумагой.

Сыры «Рокфор» сильно различаются по качеству. Если сыр оказался слишком острым, исправьте это, добавив еще сметаны или молока.

Для приготовления одного квиша диаметром 25 см или двух по 15 см в диаметре

Дрожжевое тесто

хлебной муки из гладкой сильной пшеницы, желательно неотбеленной	150 г
свежих дрожжей	7 г
или сухих дрожжей	1 ч. л.,
разведенных 2 ст. л. теплого молока	
соли	1 ч. л.
яиц	1
сметаны или размягченного несоленого сливочного масла	3 ст. л.

Начинка из сыра «Рокфор»

сыра «Рокфор»	100—125 г
сметаны	3 ст. л.
яиц	2
молока	4 ст. л.
свежемолотый мускатный орех	
свежемолотый перец	
соль	

Чтобы приготовить тесто, подогрейте в миске муку, добавьте соль, затем яйцо и подошедшие дрожжи. Смешайте все ингредиенты для получения негустого теста. Добавьте сметану или размягченное сливочное масло и хорошенько руками вымесите тесто. Посыпьте слегка мукой, сделайте булку и оставьте в миске, накрыв тканью или тарелкой, и поставьте на 2 часа в теплое место. Тесто должно увеличиться в объеме вдвое и стать легким и пористым. Осадите его, посыпьте опять мукой и придайте форму булки. Если вы не собираетесь использовать тесто немедленно, накройте опять миску и поставьте в холодное место, но не в холодильник, до следующего дня.

Для начинки разотрите сыр до состояния пасты, добавьте сметану. Мешайте осторожно до получения однородной массы. Взбейте яйцо с молоком, используя миксер, но он не годится для смешивания сыра со сметаной, осторожно соедините обе смеси. Приправьте по вкусу солью, перцем и мускатным орехом. Осторожно помешайте вилкой или ложкой и не волнуйтесь, если будут попадаться не размешивающиеся кусочки сыра. Они сами по себе размякнут во время выпечки. С другой стороны чересчур упорное взбивание может вызвать появление кусочков творога в сметане и сыре — небольшая неприятность, которая не отразится на вкусе, но скажется на пышности начинки при выпечке квиша.

Когда наступит время выпечки квиша, смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой жестяную форму с разъемным дном диаметром 25 см или две формы меньшего размера. Скатайте тесто в шар и положите его на середину формы. Время от времени припудривая тесто мукой, осторожно отжимайте тесто от середины к бокам суставами пальцев, пока не будет закрыто дно. Накройте полиэтиленовой пленкой или куском пергамента и поставьте в теплое место минут на 25, пока оно не станет опять пластичным и достаточно подойдет, чтобы можно было бы его опять осторожно отжать и выстлать боковые стенки формы.

Для выпечки квиша нагрейте духовку до 220°С, ложкой выложите начинку в форму, выстланную тестом, и быстро поставьте на противень в середину духовки. Выпекайте 15 минут, после чего убавьте жар до 190°С. Накройте начинку смазанной сливочным маслом бумагой и выпекайте еще 10 минут. Быстро подавайте на стол, пока начинка не успела осесть.

ELIZABETH DAVID
ENGLISH BREAD AND YEAST COOKERY

СТАРОМОДНОЕ ПИРОЖНОЕ ИЗ СЫРА

Flamiche à l'Ancienne

Это пирожное может подаваться как первое блюдо, легкое закусочное блюдо или как сопровождение к напиткам.

Для 4 порций

полузрелого сыра «Маруаллес», разломанного и размятого	100 г
муки	150 г
взбитых яиц	2
воды	4 ст. л.
соль	
сливочного масла	100 г

Насыпьте на доску горкой муку, сделайте углубление в середине. Вылейте в него яйца, воду и соль и пальцами аккуратно замешайте тесто. Мешайте тесто примерно 10 минут, пока оно не станет пружинить, поставьте его в прохладное место на 30 минут. Раскатайте тесто на посыпанной мукой доске толщиной 1,5 см.

Смешайте вместе сыр и сливочное масло, сделайте из смеси шар и положите его на середину раскатанного теста. Сложите тесто и запечатайте края, чтобы закрыть сырную смесь. Поверните тесто на 90° и еще раз раскатайте. Это первый поворот. Положите в прохладное место на 15 минут.

Повторите складывание и раскатывание теста еще 2 раза, каждый раз поворачивая тесто на 90°. Толщина теста должна быть 3 см.

Смажьте сливочным маслом тарелку для пирога диаметром 25 см и выложите в нее тесто. Выпекайте в духовке, нагретой до 200°С в течение 35 минут, пока оно не станет золотисто-коричневым.

PIERRE ANDROUET
LA CUISINE AU FROMAGE

СЫРНЫЙ ТОРТ ИЗ ОБВАЛЬДЕНА

Gâteau au Fromage d'Obwald

«Сбринц» — твердый зрелый швейцарский сыр, подобный сыру «Пармезан».

Для 6 порций

тертого сыра «Сбринц»	50 г
муки	200 г
размягченного сливочного масла	100 г
уксуса, разведенного в 100 мл воды	1 ст. л.
соли	1/4 ч. л.

Начинка из двух сыров

тертого сыра «Сбринц»	150 г
тертого эмментальского сыра	150 г
молока	200 мл
сметаны	200 мл
яиц (желтки отделены от белков, белки плотно сбиты)	2
соль и перец	

На доску выложите горкой муку и сделайте отверстие в середине. Положите в него сыр «Сбринц», сливочное масло, разведенный уксус и соль. Пальцами смешайте все ингредиенты, чтобы получилось гладкое тесто. Скатайте из него шар, заверните в посыпанную мукой ткань и положите на 30 минут в прохладное место.

Для начинки смешайте молоко, сметану и яичные желтки. Аккуратно заверните в эту смесь белки. Посолите и поперчите.

Раскатайте тесто толщиной 4 мм. Смажьте сливочным маслом пирожное блюдо диаметром 20 см. Выстелите его тестом и сделайте наколы вилкой по всей поверхности. Посыпьте мукой, тертым сыром и вылейте яичную смесь. Поставьте торт на противень и в духовку, нагретую до 200°С, на 30 или 35 минут, пока начинка не будет готова, а верх не подрумянится.

PIERRE ANDROUET
LA CUISINE AU FROMAGE

ИТАЛЬЯНСКИЙ ПИРОГ С СЫРОМ

Pizza Rustica

Этот пирог выпекается на плоском противне, края пирога просто защипаны вместе.

Пицца имеет более широкое значение в Италии, чем в Соединенных Штатах или Великобритании. Это значение подразумевает пирог. И если мы назовем пиццей пирог, приготовленный по данному рецепту, это будет непонятно всем, кроме итальянцев.

Зимой в пирог добавляют две итальянские свиные сосиски. Сначала их поджаривают до коричневого цвета, затем очищают от шкурки и основное содержимое крошится и намазывается на дно теста прежде основной начинки.

Для 6 порций

сыра «Рикотта» или деревенского сыра хорошего качества	300 г
копченого сыра «Проволоне», кубики	150 г
нарезанного кубиками сыра «Мозарелла»	200 г
тертого сыра «Пармезан»	150 г
слегка взбитых яиц	5
ветчины «Парма» или салями, нарезанных кубиками	125 г
рубленой петрушки	3 ст. л.
соль и перец	

Обогащенное песочное тесто

муки	350 г
сливочного масла	175 г
слегка взбитых маленьких яиц	2
соль	

Для приготовления теста просейте муку горкой на доску и сделайте в центре углубление. Пальцами введите сливочное масло в муку. Добавьте яйца и щепотку соли. Быстро работая руками, смешайте все ингредиенты и сделайте тесто. Положите в обсыпанную мукой миску, закройте крышкой и оставьте на 30 минут.

Для начинки смешайте в миске сыры, добавьте 4 яйца, ветчину или салями, петрушку, по щепотке соли и перца. Отставьте смесь в сторону.

Разделите тесто на две порции, одну немного больше, чем другую. Раскатайте обе порции на круглые лепешки. Большую лепешку положите в жестяную форму диаметром 30 см. Закройте тестом дно и боковые стенки формы. Обрежьте лишнее тесто. Заполните получившуюся форму из теста начинкой и закройте второй лепешкой, плотно прижмите края. Обрезанные края теста защипите в виде ленточки. Прижмите этот шнурок слегка по краям. Проткните верх пирога в нескольких местах вилкой. Смажьте пирог оставшимся яйцом.

Выпекайте в духовке при 190°С в течение 1 часа, пока верх пирога не зарумянится. Подавайте на стол теплым или холодным.

ADA BONI
ITALIAN REGIONAL COOKING

ДЕРЕВЕНСКИЙ ПИРОГ С СЫРОМ

Для 4 порций

сырковой массы или творожного сыра	500 г
песочного теста	250 г
йогурта	6 ст. л.
молотого кориандра	1/2 ч. л.
свежемолотого мускатного ореха	1/4 ч. л.
рубленого лука-сеянца или зеленого лука	1 ст. л.
сахара	1 ч. л.
соль и перец	
хорошо взбитых яиц	3
тертого сыра «Пармезан»	30 г

Предварительно нагрейте духовку до 190°С. Раскатайте тесто и уложите его в середину и по краям жестяной формы диаметром 22 см, наколите тесто, лежащее на дне формы, и выпекайте получившуюся форму из теста полой в течение 10 минут. Тем временем смешайте вместе в отдельной миске сырковую массу или творожный сыр, йогурт, кориандр, мускатный орех, лук-сеянец или зеленый лук, сахар соль и перец. Попробуйте смесь, прежде чем класть соль. Деревянной лопаточкой взбейте сырную смесь, пока она не станет однородной. Постепенно добавьте яйца и снова как следует сбейте.

Вылейте эту смесь в форму из теста, поверхность разгладьте лопаточкой. Присыпьте сыром «Пармезан». Выпекайте в духовке при 190°С в течение 45 минут, пока верх не станет коричневым и пышным. Подавайте сразу же на стол.

CAROL CUTLER
THE SIX-MINUTE SOUFFLE AND OTHER CULINARY DELIGHTS

ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С ТОМАТАМИ И СЫРОМ

Для 4 порций

тертого сыра «Чеддер»	175 г
очищенных от кожицы и порезанных ломтиками томатов	250 г
песочного теста *(стр. 166)*	250 г
слегка взбитых яиц	2
муки	15 г
соль и перец	
сливочное масло	
филе анчоусов	8

Раскатайте тесто и закройте им дно и боковые стенки открытой жестяной формы. Выпекайте тесто в духовке полым в течение 15 минут при 180°С. Слегка охладите.

Смешайте сыр, муку и необходимое количество молока, чтобы получилась нежная масса, намажьте ею полученную форму из песочного теста и приправьте солью и перцем. Положите сверху ломтики томатов. Разбросайте поверх томатов кусочки сливочного масла и посыпьте приправами. Выпекайте в духовке при 180°С в течение 20 или 30 минут, пока не будет готова начинка. Украсьте пирог филе анчоусов.

IRISH RESIPES TRADITIONAL AND MODERN

СЛОЕНЫЕ ЛОДОЧКИ С КРЕМОМ ИЗ ГОЛУБОГО СЫРА

Blauwschuitjes

Способ выпечки порционных формочек из теста полыми описан и показан на стр. 37.

Для 6 порций

раскрошенного, неострого голубого сыра	150 г
слоеного теста *(стр. 166)*	350 г
мелко рубленный шалот	1
сухого белого вина	100 мл
слегка взбитых яиц	6
хлопьев сливочного масла	125 г
соль и перец	
молотый ямайский перец	

Раскатайте тесто и выложите этим тестом 12 маленьких овальных формочек, имеющих форму баркетт. Выпекайте их полыми внутри. Сохраните их теплыми, пока готовите крем.

На маленьком огне в сотейнике потушите шалот в вине, пока вино не выпарится наполовину. Протрите полученную смесь через сито и охладите.

В другой сотейник или фондю вылейте яйца, положите голубой сыр, сливочное масло, соль, перец и щепотку ямайского перца. Влейте вино, поставьте на маленький огонь и мешайте деревянной ложкой, пока не получите однородный крем.

Заполните лодочки из теста теплым кремом и подавайте на стол.

HUGH JANS
VRIJ NEDERLANDS KOOKBOEK

КОНВЕРТИКИ С ПАШТЕТОМ ИЗ СЫРА

Corniottes

Для 12 конвертиков

творожного сыра	250 г
тертого сыра «Груйэр»	250 г
взбитых яиц	4
соль и перец	
сметаны или крема фрэш	3 ст. л.
песочного теста *(стр. 166)*	400 г

Всыпьте оба сыра в 3 взбитых яйца, размешайте, добавьте соль, перец и сметану. Все хорошо помешайте. Раскатайте очень тонко тесто и с помощью миски диаметром 15 см вырежьте 12 кружков. На каждый кружок положите 2 или 3 ст. л. сырной смеси. Сложите концы кружков с трех сторон к середине и как следует защипните края, чтобы они заклеились. Смажьте конвертики оставшимся взбитым яйцом. Выпекайте в духовке при 180°С, пока конвертики слегка не зарумянятся, примерно 25 минут.

JEHANNE JEAN-CHARLES
LE LEXIQUE DES BONS PETITS PLATS

ТОРТ ТЕТИ КАРЛЫ

Torta della Zia Carla

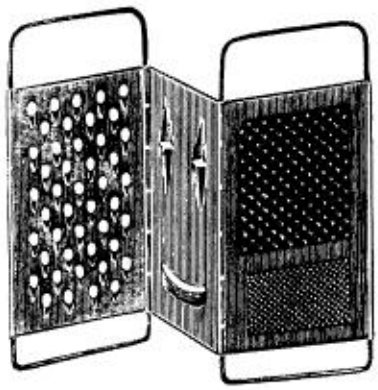
Способ выпечки полых изделий из теста описан на стр. 75.

Для 6—8 порций

тертого сыра «Пармезан»	125 г
яиц (1 слегка взбитых)	3
ветчины «проскито» или другой сырой консервированной ветчины, нарезанной кубиками	150 г
белого соуса *(стр. 167)*	1/4 литра
песочного теста *(стр. 166)*, сделанного с 1 яйцом	500 г

Выложите тестом дно и стенки формы для пирога, смажьте тесто взбитым яйцом, закройте пергаментом и заполните форму сухими бобами. Выпекайте форму полой. Удалите бумагу и бобы. Добавьте в белый тертый сыр два оставшихся яйца и ветчину, все помешайте. Этой смесью заполните форму из теста и поставьте опять в духовку, нагретую до 170°С на 20 минут, пока не будет готова начинка.

FERRUCCIO BOTTI (MASTRO PRESCIUTTO)
GASTRONOMIA PARMENSE OSSIA PARMA CAPITALE DEI BUONGUSTAI



ТАРТАЛЕТКИ С ДРАЧЕНОЙ ИЗ СЫРА

Flans Suisses au Fromage

Вместо песочного теста в данном рецепте можно использовать кусочки слоеного теста. Можно также предварительно выпечь полые формочки из теста при 180°С в течение 10—15 минут, когда они будут готовы лишь на 3/4. Затем они заполняются смесью и выпекаются еще в течение 15 минут в духовке, предварительно нагретой до 200°С.

Для приготовления 24 тарталеток

тертого сыра «Пармезан»	4 ст. л.
песочного теста *(стр. 166)*	350 г
муки	1 ст. л.
яиц (белки отделены от желтков, белки хорошо взбиты)	4
яичных желтков	2
сливок	200 мл
нарезанного на мелкие кусочки сливочного масла	30 г
тертый мускатный орех	
сахар	
перец	
соль	

Слегка смажьте растительным маслом 24 формы для тарталеток. Раскатайте тонко тесто и выложите им формочки. Отдельно в миске смешайте сыр, муку, 6 яичных желтков и сливки. Все хорошо смешайте и процедите через мелкое сито в сотейник. Добавьте сливочное масло, по щепотке мускатного ореха, сахара, перца и совсем мало соли. Поставьте сотейник на умеренный огонь и мешайте, пока не растопится масло. Снимите с огня и осторожно введите яичные белки. Разделите смесь поровну между тарталетками. Поставьте их на противень и выпекайте в предварительно нагретой до 180°С духовке, пока не будет готова начинка, а тарталетки не приобретут золотисто-коричневый цвет, примерно 20 минут.

URBAIN DUBOIS AND EMILE BERNARD
LA CUISINE CLASSIQUE

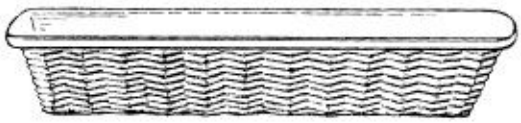
КРУТЕЛЬКИ С СЫРОМ

Для 4—6 порций

тертого сыра «Чеддер»	150 г
песочного теста *(стр. 166)*, приготовленного с салом «лярд»	350 г
размягченного сливочного масла	15 г

Раскатайте тесто на тонкий прямоугольник и слегка смажьте сливочным маслом. Посыпьте прямоугольник тертым сыром и скатайте в свиток, как для швейцарского рулета. Нарежьте на ломтики и положите на противень. Выпекайте крутельки с сыром в горячей духовке, предварительно нагретой до 220°С, в течение 15—20 минут, пока они слегка не зарумянятся.

BEE NILSON (EDITOR)
THE WI DIAMOND JUBILEE COOKBOOK



ЧЕСТЕРСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Эти маленькие печенья прекрасны и без начинки и хорошо хранятся в жестяных банках.

Для приготовления 12 печений с начинкой

тертого чеширского сыра	175 г
размягченного сливочного масла	175 г
муки	175 г
соль	
кайенский перец	
сметаны	2 ст. л.

Чеширская начинка

тертого чеширского сыра	60 г
размягченного сливочного масла	60 г

Разомните сливочное масло на мраморной доске, затем руками положите в него муку, сыр, соль, кайенский перец и сметану. Как можно осторожнее все смешайте. Когда смесь готова, посыпьте руки мукой и скатайте из теста шар, положите его в прохладное место примерно на час.

Раскатайте тесто толщиной примерно 5 мм. Выдавите из него кружки диаметром 2,5 см. Выпекайте их в духовке при 180°С в течение 20 минут, пока они не станут золотисто-коричневыми. Немного охладите их прямо на противне.

Для начинки смешайте вместе сыр и сливочное масло до кремообразного состояния. Используйте начинку, чтобы слепить печенья по две штуки вместе. Слегка подогрейте их в духовке и подавайте на горячем блюде.

ANDRE L.SIMON
CHEESES OF THE WORLD

ПИРОЖКИ С СЫРОМ ПО-ФЕРМЕРСКИ

Этот рецепт Киркkудбрихт насчитывает по крайней мере уже 155 лет. Для него можно использовать любое тесто. Как альтернативу можно положить тесто и начинку в одну форму для выпечки диаметром 20 см и выпекать пирог в течение примерно 25 минут.

Для приготовления 18—24 тарталеток

тертого неострого сыра «Чеддер»	250 г
слоеного или песочного теста *(стр. 166)*	500 г
взбитых яиц	2
растопленного сливочного масла	15 г
хлебных крошек	1 ст. л.
сметаны	5 ст. л.
соль и перец	
кайенский перец	
растертого зубчика чеснока	1/4
или (по желанию) натертого лука	1 ч. л.

Тонко раскатайте тесто и выложите тестом смазанные жиром формочки для пирожков. Смешайте вместе оставшиеся ингредиенты и положите немного смеси в каждую выстланную тестом формочку. Выпекайте в течение 15 минут при 200°С, пока верх не начнет румяниться.

BEE NILSON (EDITOR)
THE WI DIAMOND JUBILEE COOKBOOK

ПРЕКРАСНОЕ СУФЛЕ С СЫРОМ ЧЕДДЕР

Для 6 порций

тертого сыра «Чеддер»	175 г
сливочного масла	30 г
муки	2 ст. л.
молока	300 мл
яичных желтков	3
соли	1 ч. л.
рубленых листьев укропа или лука-сеянца	45 г
хорошо взбитых яичных белков	5

Распустите в сотейнике сливочное масло. Когда оно перестанет пениться, положите муку и хорошо помешайте. Медленно добавляйте молоко и постоянно мешайте, пока соус не загустеет. По одному вбейте яичные желтки, затем введите все остальные ингредиенты, кроме 1 ст. л. сыра, соли и пряных трав. Смешайте с желтковой смесью 1/3 белков, а остальные белки заверните в смесь. Но не переусердствуйте.

Выложите суфле в смазанную сливочным маслом 2-литровую форму для суфле.

Посыпьте верх оставшейся столовой ложкой тертого сыра. Выпекайте в духовке при 200°С в течение 30—35 минут, пока суфле не поднимется и не станет золотисто-коричневым.

SONDRA GOTLIEB
THE GOURMETS CANADA

СУФЛЕ ИЗ СЫРА

Soufflé au Fromage

Для 4 порций

тертого сыра «Груйэр»	150 г
сливочного масла	75 г
муки	50 г
молока, нагретого до кипения	1/4 литра
соль и перец	
тертый мускатный орех	
яиц (желтки отделены от белков, белки хорошо взбиты)	4

В сотейнике с толстым дном растопите на среднем огне 50 г сливочного масла. Положите, мешая, муку; когда смесь будет гладкой, влейте, помешивая, кипящее молоко. Посолите, поперчите и положите немного мускатного ореха. Варите, мешая, примерно 10 минут, пока соус не загустеет.

Снимите с огня, введите оставшееся сливочное масло, затем введите один за другим яичные желтки, после каждого желтка энергично размешивайте деревянной лопаточкой. Положите весь тертый сыр, кроме 1 ст. л. сыра. Заверните в смесь яичные белки.

Вылейте смесь в форму для суфле диаметром 20 см, стенки и дно которой смазаны сливочным маслом и обсыпаны оставшимся тертым сыром. Смесь должна занимать только половину формы. Выпекайте в предварительно нагретой до 190°С духовке в течение 30—40 минут, пока суфле хорошо не поднимется, а верх не зарумянится. Подавайте сразу же из посуды, в которой готовили.

EUGENIE BRAZIER
LES SECRETS DE LA MERE BRAZIER

РУЛЕТ ИЗ СЫРА, ЧЕТЫРЕ НАЧИНКИ

Способ распределения начинки и заворачивания этого рулета из суфле описан на стр. 78. Рулет можно разогреть, полив ложкой растопленное сливочное масло на поверхность рулета. Посыпать тертым сыром «Пармезан» и поставить в духовку при 180°С на 10—12 минут, пока не образуется легкая корочка, а рулет не прогреется. Рулет из сыра можно подавать теплым или холодным. В него может быть завернута грибная начинка (duxelles) или начинка, состоящая из 175 г сливочного масла, растертого с 90 г рубленых грецких орехов, посыпанного 30 г тертого сыра «Пармезан», или подавать рулет с томатным соусом *(стр. 167)*.

Для 8 порций

тертого сыра «Пармезан»	60 г
сливочного масла	30 г
муки	2 ст. л.
молока	1/4 литра
яиц (желтки отделены от белков, белки хорошо взбиты)	5
рубленая петрушка или букетик кресс-салата (по желанию)	

Грибной дуксель

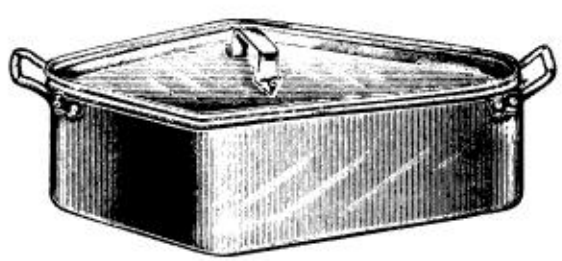
очень мелко рубленных грибов	125 г
сливочного масла	60 г
мелко рубленных шалотов	3 ст. л.
лимонного сока	1 ст. л.
соли	1/2 ч. л.
свежемолотого черного перца	1/4 ч. л.

Смажьте сливочным или растительным маслом жестяную форму для швейцарского рулета размером 42×27 см. Выложите ее пергаментом и смажьте пергамент маслом. На среднем огне растопите сливочное масло и введите в него муку. Поджаривайте ее, постоянно мешая деревянной лопаточкой, в течение 2-х минут, но не допускайте коричневого цвета. Снимите с огня, энергично мешая, добавьте молока. Поставьте на огонь и мешайте, пока смесь не загустеет и не закипит. Снимите еще раз с огня и в течение 5—10 минут охлаждайте. Взбейте яичные желтки и вбейте их в соус, тщательно перемешивая. Введите в смесь 1/3 яичных белков, а остальные заверните в эту смесь. Осторожно заверните и тертый сыр «Пармезан». Выложите смесь в подготовленную жестяную емкость и выпекайте в предварительно нагретой до 180°С духовке в течение 15 минут.

Тем временем для приготовления начинки «грибной дуксель», поджарьте шалоты на большом огне в сливочном масле; жарьте, пока они не станут прозрачными. После этого положите в лук грибы, лимонный сок и приправы. Готовьте на среднем огне, постоянно помешивая, пока овощи не станут мягкими, а излишняя жидкость не испарится.

Выньте рулет из духовки и выложите его на два заходящих друг на друга пергамента, по желанию начините рулет грибами дуксель. Подавайте на стол, украсив рубленой петрушкой, разбросав ее по поверхности рулета, или с большим пучком кресс-салата, положенным с одного края блюда.

JULIE DANNENBAUM
MENUS FOR ALL OCCASIONS



РУЛЕТ С СЫРОМ И ОДУВАНЧИКАМИ

Для 4 порций

тертого сыра «Чеддер»	125 г
листьев одуванчика или другой зелени, обваренных кипятком и порубленных	500 г
сливочного масла	15 г
томатного кетчупа	2 ст. л.
тертого хрена	1 ст. л.
вареные кукурузная крупа или рис	200 г
крутых яиц, порезанных ломтиками	2
томатного соуса *(стр. 167)*	300 мл

Смешайте вместе сыр, зелень, сливочное масло, кетчуп, хрен, кукурузную крупу или рис. Сделайте из смеси рулет. Положите рулет на смазанный жиром противень и выпекайте в духовке при 180°С в течение 25 минут. Положите рулет на теплое сервировочное блюдо и украсьте ломтиками крутых яиц. Подавайте с томатным соусом.

ANDRE L.SIMON
CHEESES OF THE WORLD

СУФЛЕ ПО-ШВЕЙЦАРСКИ

Soufflés à la Suissesse

Состав этих суфле отличается от обычных суфле с сыром только тем, что последнее содержит на один взбитый белок больше. Конечный результат никоим образом не напоминает классическое суфле, скорее всего, на ум приходят кнели.

Для 6 порций

тертого сыра «Пармезан»	100 г
молока	1/4 литра
муки	40 г
соль	
свежемолотый белый перец	
свежетертый мускатный орех	
порезанного на мелкие кусочки сливочного масла	30 г
яичных желтков	3
хорошо взбитых яичных белков	2
сметаны	350 мл

Вскипятите молоко и остудите его слегка, вылейте теплое молоко в муку, постоянно помешивая, чтобы не было комков. Посолите, поперчите, добавьте мускатный орех, поставьте на средний огонь и, постоянно мешая деревянной ложкой, варите, пока не загустеет. Снимите с огня и немного остудите, затем положите сливочное масло, немного больше половины тертого сыра и яичные желтки; все хорошо перемешайте. Заверните в смесь осторожно, но тщательно яичные белки.

Смажьте сливочным маслом шесть порционных формочек или фарфоровых кокотниц, наполните их примерно на две трети этой смесью, поставьте в большую кастрюлю и налейте в нее горячей, но не кипящей воды, погрузив кокотницы в воду на 2/3. Выпекайте в предварительно нагретой до 180°С духовке в течение 15—20 минут, пока они не станут плотными и упругими на ощупь. Осторожно, чтобы не испортить, выньте их одно за другим из формы, предварительно проведя лезвием ножа по краю формы, освободив их. Эти заготовки, по желанию, можно сделать заранее.

Смажьте сливочным маслом блюдо для запекания достаточного размера, чтобы разместить в нем все маленькие суфле рядом друг с другом, но не вплотную. Посыпьте дно половиной оставшегося сыра, сверху поставьте суфле и залейте, закрыв суфле до половины, сметаной и присыпьте сверху остатками сыра. Поставьте опять в духовку еще на 15—20 минут, пока сметана почти полностью впитается, а сверху образуется легкая золотистая корочка.

RICHARD OLNEY
THE FRENCH MENU COOKBOOK

СУФЛЕ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ С СЫРОМ

Grießschaum-Auflauf mit Käse

Для 4 порций

тертого сыра «Пармезан»	60 г
тертого эмментальского сыра	60 г
манной крупы	100 г
молока	1/2 литра
сливочного масла	60 г
яиц (желтки отделены от белков, белки хорошо взбиты)	5
соль	
паприка	

В сотейник налейте молоко, положите сливочное масло и осторожно вскипятите. Всыпьте манную крупу и варите на маленьком огне несколько минут, постоянно мешая, пока не загустеет. Снимите кастрюлю с огня и слегка остудите.

Тем временем смажьте жиром литровую форму для пудинга или 4 порционных огнеупорных формочки.

Вылейте яичные желтки и положите тертый сыр в манную кашу, добавьте по щепотке соли и паприку, все хорошо помешайте и заверните в смесь яичные белки. Вылейте смесь в форму или маленькие формочки и поставьте в водяную баню, вода в которой доходит до половины стенок посуды со смесью. Выпекайте в духовке при 220°С, пока поверхность суфле не покроется корочкой и не зарумянится. Это займет примерно 30 минут. Подавайте в той посуде, в которой суфле выпекалось.

HERMINE KIEHNLE AND MARIA HADECKE
DAS NEUE KIEHNLE-KOCHBUCH

ЭММЕНТАЛЬСКОЕ СУФЛЕ

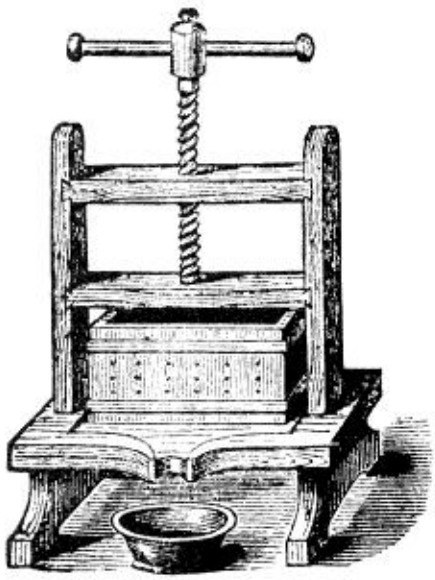
Для 4 порций

тертого эммментальского сыра	100 г
сливочного масла	30 г
порезанного кубиками белого хлеба без корок	250 г
муки	40 г
молока или половина молока, половина сливок	600 мл
яиц (желтки отделены от белков, желтки слегка взбить, белки хорошо взбиты)	4
мелко резанного лука-сеянца	1 ст. л.
соль	
кайенский перец	
тертый мускатный орех	

Растопите сливочное масло и поджарьте в нем хлебные кубики, пока они не станут со всех сторон золотисто-коричневыми. Положите их в смазанную сливочным маслом кастрюлю или в посуду для суфле. Смешайте муку с молоком или с молоком и сливками и варите на маленьком огне, все время мешая, пока не загустеет. Оставьте в сторону и остудите.

Смешайте сыр, яичные желтки, лук, приправы с молочной смесью. Заверните в эту смесь яичные белки и вылейте все на хлебные кубики. Поставьте суфле в духовку, нагретую до 180°С, и выпекайте 30—40 минут, пока суфле не поднимется, а верх не станет золотисто-коричневым.

ANNE MASON
SWISS COOKING



СУФЛЕ ИЗ ШВЕЙЦАРСКОГО СЫРА

Waadtländer Käseauflauf

Для этого блюда существует столько же рецептов, сколько кантонов существует в Швейцарии. В одном из вариантов толстые ломтики хлеба с сыром выкладываются на блюдо и заливаются хорошо приправленной смесью молока с яйцом.

Для 4 порций

тертого эммментальского сыра	150—200 г
яиц (желтки отделены от белков, белки хорошо взбиты)	4
соль	
тертый мускатный орех	
молока или половина молока, половина сливок	1/2 литра
ломтиков белого хлеба	8
сливочного масла	100 г
кирша	2 ст. л.

Сбейте яичные желтки с солью, мускатным орехом и тертым сыром. Постепенно вливайте молоко или молоко со сливками и, наконец, заверните в смесь яичные белки. Поджарьте в сливочном масле хлеб с обеих сторон, пока он не станет золотисто-коричневым.

Выложите слоями ломтики хлеба на смазанное жиром блюдо для суфле, добавьте кирш и вылейте яичную смесь. Выпекайте в духовке при 180°С в течение 30—40 минут, пока не зарумянится. Подавайте на стол сразу же.

GRETE WILLINSKY
KULINARISCHE WELTREISE

СУФЛЕ С ТОМАТАМИ И СЫРОМ

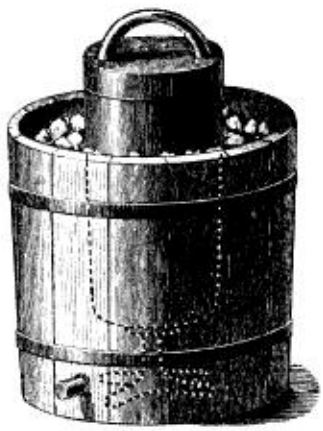
Для 4 порций

тертого сыра «Чеддер» или «Груйэр»	175 г
сливочного масла	30 г
муки	3 ст. л.
молока	175 мл
лавровый лист	1
гвоздичка	1
веточки петрушки	4
тонких ломтика лука	4
укропа	1/4 ч. л.
томатного пюре	125 мл
соль и перец	
яиц (желтки отделены от белков, белки хорошо взбиты с 1/3 ч. л. соли)	4
сухой горчицы	1/4 ч. л.

Растопите сливочное масло, смешайте его с мукой и жарьте, пока смесь не станет пениться и булькать, но не доводите до коричневого цвета. Нагрейте молоко до точки кипения, положив в него лавровый лист, гвоздику, петрушку, лук и укроп. Процедите молоко в жареную муку. Постоянно мешая, добавьте томатное пюре, а затем сыр. Посолите и поперчите по вкусу. Снимите с огня.

Слегка взбейте яичные желтки, добавьте горчицу и опять все хорошо взбейте, пока желтки и горчица не образуют однородную массу. Постепенно введите смесь яичных желтков в сырный соус, взбивайте быстро и постоянно после каждой добавки. Под конец заверните взбитые белки в смесь. Вылейте все в посуду для суфле и выпекайте при 200°С в течение 20—25 минут, пока суфле не станет пышным и хорошо подрумяненным. Подавайте сразу.

LOUIS P. DE GOUY
THE GOLD COOK BOOK



ПУДИНГ ИЗ СЫРА

Для 2 порций

тертый чеширский сыр	125 г
молока	300 мл
свежих хлебных крошек	90 г
яиц (желтки отделены от белков, белки хорошо взбиты)	1 или 2
соль и перец	
горчицы	1 ч. л.

Вскипятите молоко, положите в него хлебные крошки, снимите с огня и положите туда сыр, яичные желтки и приправы. Заверните в эту смесь яичные белки и вылейте все в смазанное сливочным маслом огнеупорное блюдо. Выпекайте пудинг в духовке при 200°С в течение 20—25 минут, пока он не ссядется и не подрумянится. Подавайте на стол горячим.

MARY MACKIRDY
RECIPES FOR YOU

РЕЙМКВИНЗ

Этот рецепт существует с начала XIX века.

Смесь, которая используется для приготовления реймквинза с успехом может употребляться с отварными макаронами, тушеной брокколи, петрушкой и цветной капустой; некоторое количество жидкости, в которой они тушились, можно запекать вместе с ними, но не слишком много.

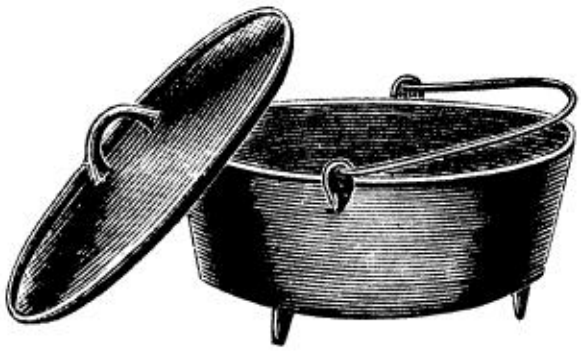
Для 6 порций

тертого чеширского сыра	125 г
тертого, двойного глостерского сыра	125 г
крошеная белая булка без корок	1
сливок	125 мл
сливочного масла	125 г
яиц (желтки отделены от белков, белки хорошо взбиты)	4
сухого белого вина (по желанию)	175 мл

Прокипятите крошки булки в сливках в течение 10 минут, пока они не станут мягкими. Разотрите в ступке сыры, сливочное масло, яичные желтки и смесь хлеба со сливками. По желанию добавьте вина, затем заверните яичные белки.

Разложите смесь по шести порционным смазанным сливочным маслом кокотницам. Выпекайте в духовке при 180°С примерно 20 минут, пока не зарумянятся. Реймквинз едят горячим.

MRS. RUNDELL
MODERN DOMESTIC COOKERY



ФОНДЮ МАТЕРИ ТАНТ ПИС

Fondue de La Mère Tant Pis

Для приготовления фондю я беру маленькую глиняную посуду с ручкой диаметром примерно 15 см. В Женеве это блюдо называется «каклон».

Для 4 порций

нарезанного кусочками сыра «Груйэр»	400 г
зубчик чеснока, разрезанный пополам	1
очень сухого белого вина	300 мл
свежемолотый белый перец	
свеженатертый мускатный орех	
картофельной муки смешанной с 2 ст. л. белого вина	1/2 ч. л.,
кирша	3 ст. л.
нарезанный кубиками сухой хлеб	

Натрите стенки глиняной посуды разрезанным зубчиком чеснока. Налейте вина, поперчите и положите мускатный орех, добавьте сыр и вскипятите. Взбивайте на медленном огне в течение 8—10 минут: постепенно сыр растает, и вино приобретет молочный цвет. Сыр образует массу в середине каклона, вино получается отдельно. В этот момент следует воспользоваться картофельной мукой.

Понемногу всыпайте картофельную муку, все время взбивая. Постепенно смесь густеет и вино смешивается с сыром. Продолжая мешать, добавьте кирш. Фондю приближается к своему завершению. Все время мешая, прокипятите 1 минуту. Если чувствуется слишком сильный привкус алкоголя, кипятите на 3—4 минуты дольше. Еще раз попробуйте — изумительно. Поставьте фондю на горячую прокладку или на спиртовку, чтобы оно только слегка пузырилось.

Подайте каждому гостю примерно по 20 кусочков сухого хлеба, каждый кусочек достаточно толстый, но маленький, чтобы съесть его за один раз. Кусочек хлеба надевается на вилку с длинной ручкой и окунается в общую посуду фондю.

EDOUARD DE POMIANE
COOKING WITH POMIANE

ФОНДЮ ИЗ СЫРА С ТРЮФЕЛЯМИ

Fondue aux Truffes

Для 4—6 порций

нарезанного маленькими кубиками сыра «Фонтина»	400 г
молока	1/2 литра
сливочного масла	100 г
яичных желтков	8
белый перец	
очень тонко порезанный свежий белый трюфель	1

Положите кубики сыра в миску, залейте молоком и оставьте на несколько часов набухать.

Для приготовления фондю возьмите или двойной сотейник, или поставьте сотейник на кастрюлю с горячей водой. Положите в сотейник полпорции сливочного масла, яичные желтки и сыр с молоком. Поставьте на слабый огонь и, пока все тает, тщательно мешайте венчиком. Сыр постепенно превратится в густой крем, в этот момент добавьте немного белого перца. Нарежьте оставшееся масло маленькими кусочками и положите в сырную смесь. Мешайте еще несколько минут и сразу же подавайте, посыпав ломтиками трюфеля. Это фондю едят вилкой, как взбитую яичницу.

F. AND T. RARIS
LES CHAMPIGNONS, CONNAISSANCE ET GASTRONOMIE

ФОНДЮ ПО-ЖЕНЕВСКИ

Fondue Genfer

Эта кремообразная сырная смесь может подаваться с тостами, но она также хороша с макаронами или с картофелем, сваренным в мундире.

Для 4—6 порций

тертого сыра «Эмменталь» или «Груйэр»	560 г
сметаны	5 ст. л.
яичных желтка	3 или 4
белого вина	80 мл
перец	
тертый мускатный орех	

Смешайте все ингредиенты в огнеупорной посуде для фондю. Поставьте на самый маленький огонь, все время мешая, пока смесь не расплавится и не начнет густеть. Не допускайте, чтобы она закипела, так как она в этом случае свернется. Подавайте в посуде, в которой она готовилась, в теплом виде.

EVA MARIA BORER
TANTE HEIDI'S SWISS KITCHEN

РАСПЛАВЛЕННЫЙ СЫР ПО-РОДОПСКИ

Sindirmiyo po Rodopski

Для этого блюда, которое обычно едят вилкой, можно использовать сыры «Фета», «Груйэр» или любой другой сыр высокой жирности.

Для 3—4 порций

ломаного или тертого сыра	200 г
сливочного масла	100 г
воды	1/2 литра
неотбеленной муки	200 г
соли	1 ч. л.

Распустите сливочное масло на маленьком огне в сотейнике с толстыми стенками. Положите сыр ровным слоем и дайте ему растаять. Налейте воды и доведите смесь до небольшого кипения. Всыпьте муку и соль и варите, помешивая, пока смесь не сделается гладкой и густой и будет отходить от дна посуды. Попробуйте на наличие соли. Подавайте горячим. Подавайте в нагретых глиняных мисках с теплым хрустящим хлебом. Смесь можно подогреть в этих же мисках в гриле, пока она не забулькает.

DR. L.PETROV, DR. N.DJELEROV, DR. E.IORDANOV AND S.UZUNOVA
BULGARSKA NAZIONALNA KUCHNIYA

СУП С СЫРОМ

Glarus

Другой способ приготовления этого блюда: вместо помешивания хлеба с сыром в сковородке сделать блин, поджарив с обеих сторон. В этом случае потребуется двойная порция сливочного масла.

Для 3—4 порций

тертого сыра «Груйэр»	125 г
тонких ломтиков хлеба, поджаренных в духовке	250 г
кипятка	600 мл
сливочного масла	30 г

Положите в миску сыр и хлеб, чередуя слои. Залейте водой и оставьте на 10 минут. Как следует прижмите хлеб с сыром ко дну, лишнюю воду слейте.

На среднем огне растопите на сковороде сливочное масло и положите туда хлеб с сыром. Жарьте, все время помешивая, пока сыр не расплавится, а все блюдо не станет глянцевитым (около 2-х минут). Подавайте очень горячим.

HELEN GUGGENBUHL
THE SWISS COOKERY BOOK

ГРЕНКИ С СЫРОМ (УЭЛЬСКИЙ КРОЛИК-РЭБИТ)

Небольшое количество уорсестерского соуса или горчицы придают особый вкус этому традиционному британскому блюду. Для улучшения вкуса автор предлагает обжаривать тосты в беконном жире.

Для 1 порции

крупно тертого сыра «Чеддер»	60 г
сливочного масла	15 г
эля	4 ст. л.
соль и перец	
ломтик хлеба, обжаренный и помазанный сливочным маслом	1

Положите в сотейник сливочное масло и растопите. Добавьте эль, щепотку соли и две щепотки перца. Когда оно начнет закипать, положите сыр (мешайте слегка, только чтобы распустить сыр). Никоим образом не допускайте, чтобы смесь закипела после того, как положите сыр, — и готовьте столько, сколько необходимо, чтобы смешать.

Положите тост на огнеупорную тарелку и быстро залейте смесью (кроликом). Поставьте на несколько секунд в гриль, чтобы подрумянить верх.

DOROTHY HARTLEY
FOODIN ENGLAND

ШОТЛАНДСКИЙ РЭБИТ (КРОЛИК ПО-ШОТЛАНДСКИ)

Пиво «Гиннесс» является наиболее близким современным эквивалентом портера (черного пива). Вместо старомодного тостера для сыра можно использовать кастрюлю фондю или другое огнеупорное блюдо.

Некоторые гурманы употребляют красное вино вместо портера, однако последнее лучше соответствует вкусу сыра. Другие берут частично или полностью мягкий зрелый сыр.

Для 4 порций

тертого сыра «Стилтон», «Гауда» или чеширского	175 г
сливочного масла (по желанию)	60 г
портера или стаута (крепкого портера)	150 мл
горчицы	1 ч. л.
перец	
горячий тост, намазанный по желанию сливочным маслом	

Положите сыр в тостер для сыра или огнеупорное блюдо; если хотите, добавьте сливочного масла. Налейте портера или стаута, положите по вкусу горчицу и перец. Мешайте смесь на маленьком огне, пока все не распустится полностью, затем перенесите ее в горячий гриль на 2 минуты, чтобы подрумянить верх. Подавайте сыр, держа посуду с сыром в кастрюле с кипящей водой или над спиртовкой — сыр должен оставаться теплым все время трапезы. На отдельном блюде подайте горячие тосты, сухие или смазанные сливочным маслом. Сырная смесь поливается ложкой на тост.

MISTRESS MARGARET DODS
THE COOK AND HOUSEWIFE'S MANUAL

РАМ ТАМ ТИДДИ, РИНК ТАМ ДИТТИ И Т. Д. (СТАРО-БОСТОНСКИЙ СТИЛЬ)

Рам Там Тидди — название для различных раннеамериканских вариантов уэльского рэбита (гренок с сыром).

Для 4 порций

тертого сыра «Чеддер»	350 г
мелко рубленная луковица	1
сливочного масла	15 г
соли	1 ч. л.
перец	
томатов, очищенных от шкурки и семян и приготовленных мягкими	250 г
сахара	1 ст. л.
слегка взбитое яйцо	1

Слегка обжарьте в сливочном масле лук до ярко-золотистого цвета; положите соль, перец и томаты с сахаром. Нагрейте до появления пузырьков, но не допускайте, чтобы смесь закипела. Добавьте небольшими порциями сыр, потряхивая сковородку, пока весь сыр не расплавится. Затем осторожно введите яйцо и подавайте горячим.

BOB BROWN
THE COMPLETE BOOK OF CHEESE

ЖАРЕНЫЙ СЫР

Raclette

Джоанна Спири описывает в «Хейди» прототип всех швейцарских национальных блюд, готовящихся из расплавленного сыра, в знаменитой сцене, когда старый дедушка жарит сыр на открытом огне. По своей сути раклетт как раз и есть сыр, поджаренный на огне; и в кантоне Валлис, и во многих ресторанах по всей Швейцарии это блюдо готовят на открытом костре. Зрелый сыр режется пополам, и сыр держат над пламенем резаной стороной, пока он не начнет плавиться. Тающий сыр соскребается на теплую тарелку (racler — означает «скрести») и кушается с мелкой картошкой, солеными огурцами и маринованным луком. Раклетт легко можно приготовить в камине в гостиной комнате. В Швейцарии имеются специальные электропечи, которые ставятся на обеденный стол; это не так романтично, как камин, но зато не так горячо и неряшливо.

Для 4 порций

сыра «Тильзит» или «Груйэр» одним куском	около 350 г
яичный желток по желанию	1

Закрепите кусок сыра на конце длинной вилки для жарения, держите его перед пламенем камина или над горящими углями и соскребайте сыр по мере его плавления на теплую тарелку.

Чтобы облегчить процедуру и сделать блюдо достаточно вкусным, смажьте сливочным маслом огнеупорное блюдо, срежьте с сыра корку и положите его на блюдо. Смажьте слегка яичным желтком и поставьте сыр в духовку, нагретую до 230°С, на 15 минут, чтобы сыр там расплавился.

EVA MARIA BORER
TANTE HEIDI'S SWISS KITCHEN

ПОДЖАРЕННЫЙ СЫР

Это хороший вариант любимого блюда викторианской эпохи. Количество кажется небольшим, но этого вполне достаточно для первого блюда для 8 человек.

Для 4 порций

зрелого сыра «Чеддер», натертого	250 г
сливочного масла	90 г
сметаны	8 ст. л.
яичных желтков	3
соль и перец	
кайенский перец	

На маленьком огне в сотейнике растопите сливочное масло, добавьте все остальные ингредиенты, энергично все размешайте. Медленно нагревайте до получения густого крема. Не доводите до кипения, но дайте возможность этой смеси загустеть. Распределите смесь по порционным кокотницам (от 4 до 8 порций). Поставьте их в гриль и слегка подрумяньте. Подавайте на стол с большим количеством поджаренных хлебных палочек или с ломтиками запеченного хлеба.

JANE GRIGSON
FOOD WITH THE FAMOUS

СЫР В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЯХ

Рецепт приготовления этого блюда происходит из пещерной деревни Трое в районе Ба Вандомуа в западной Франции. Этот рецепт хорошо применять с остатками сыра — это был способ использовать старые засохшие куски сыра, а зимой вместо свежих листьев с успехом использовались засоленные виноградные листья. Они продаются в вакуумных упаковках или прямо из бочек, где засаливаются. Консервированные листья для этого слишком нежны. Свежие, с легким дымным привкусом виноградные листья имеют окаймляющий эффект для сыра. В старые времена пачки листьев закладывались в печь после того, как вынут хлеб, чтобы испечь их на угасающем жаре и затем съесть с еще теплым хлебом.

Для 4 порций

кубиков сыра по 2 см	12
свежих или маринованных виноградных листьев	12
свежих или поджаренных в духовке в течение 5 минут ломтиков хлеба	12

Если вы пользуетесь свежими листьями, просто промойте их и заверните в них кусочки сыра. Положите маленькие сверточки швом вниз на огнеупорное блюдо плотно друг к другу. Поставьте их в духовку, нагретую предварительно до 230°С, примерно на 15 минут, пока листья не потемнеют, а содержимое пакетиков при надавливании окажется мягким. Выньте их из духовки и подавайте на кусочках хлеба.

Если вы пользуетесь засоленными листьями, то залейте их кипятком, осторожно отделите друг от друга лопаточкой и оставьте лежать 20—30 минут. После чего отмойте и обильно залейте холодной водой. Если листья не очень соленые, имя можно пользоваться. Если же они слишком соленые, повторите всю процедуру, начиная с кипятка. Заверните в них сыр и действуйте, как показано выше.

ГЭЙЛ СИМПСОН
OBSERVER MAGAZINE

ПЕЛЬМЕНИ (РАВИОЛИ) С СЫРОМ

Sciatt di Bitto

Битто — сыр швейцарского типа, изготавливаемый в Ломбардии. Вместо него можно взять сыры «Фонтина» или «Грюйэр».

Для 4 порций

нарезанного кубиками сыра «Битто»	150 г
гречневой муки	300 г
муки	150 г
соль	
бренди	4 ст. л.
теплой воды	около 1/4 литра
растительное масло для фритюра	

Положите в миску оба вида муки и соль. Влейте бренди и достаточно воды, чтобы получить мягкое тесто. Переложите на посыпанную мукой доску и хорошо вымесите. Сделайте из теста шар, закройте тканью и оставьте на 30 минут.

На посыпанной мукой поверхности тонко раскатайте тесто и нарежьте из него шестисантиметровые квадратики. На каждую половинку квадратика положите несколько кубиков сыра, закройте их второй половинкой. Увлажните края и плотно прижмите друг к другу, чтобы они хорошо склеились.

Поджарьте пельмени в большом количестве горячего растительного масла в течение 5—6 минут, пока они не станут золотистыми.

GUIDO MARGOTTA
VALTELLINA E VALCHIAVENNA, RICOPERTA DRUNA CUCINA

ЖАРЕНЫЕ ПЕРЦЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ

Pulveri Chushki nat Sirene

В данном рецепте используются длинные однокоиечные перцы без складок. Выбирайте перцы не толстые, с небольшим количеством мякоти, чтобы поместилось больше начинки.

Для 2 порций

ломаного сыра «Фета»	200 г
длинных сладких зеленых перцев	4
мелко рубленной листовой петрушки	1 ч. л.
свежемолотый черный перец	
яичных желтков	2
мука	
слегка взбитое яйцо	1
растительного масла	около 300 мл

Поджарьте перцы на углях или в умеренном гриле, часто их переворачивая, пока шкурка не вздуется и полностью не отойдет от мякоти, а мякоть станет мягкой. Положите пер-

цы в маленький сотейник и плотно закройте крышкой. Когда они достаточно остынут, снимите с них отстающую шкурку и удалите перепонки и семечки, оставив неповрежденными сами перцы.

Смешайте ломаный сыр, петрушку, немного перца и яичные желтки и этой смесью нафаршируйте перцы. Слегка разгладьте перцы и тщательно посыпьте мукой, положите немного муки и на отверстие, через которое перцы фаршировались. Затем обваляйте их во взбитом яйце.

Подберите глубокую сковородку, в которую свободно войдут все перцы. Налейте в нее растительного масла на глубину 2,5 см и поставьте на средний огонь. Проверьте готовность масла, опустив в него черенок перца, если масло при контакте запенится, кладите в него перцы. Периодически переворачивая, жарьте их примерно 10 минут, убавив огонь, если они будут слишком быстро румяниться. Подавайте перцы на стол холодными с хлебом и салатом из помидоров.

SONYA CHORTANOVA
NASHA KUCHNYA

СЫР, ПОДЖАРЕННЫЙ НА УГЛЯХ

Sirene na Skara

Если угли не доступны, вы можете приготовить кусочки сыра в предварительно нагретых газовой плите или в электрическом гриле. Их можно подавать как медзе или легкую закуску к напиткам, к завтраку с чаем и тостом.

Для 2 порций

сыра фета, нарезанного на 2 толстых ломтика	150 г
растопленного сливочного масла	15 г
паприка	

Положите каждый ломтик сыра на хорошо смазанный сливочным маслом листок пергамента, размером 25×20 см, посыпьте щепоткой паприки, заверните каждый кусочек сыра в бумагу.

Разложите хороший огонь с помощью угля или дров. И когда горящие угольки покроются серым пеплом, положите пакетики с сыром на горячий рашпер (решетку), расположенный на высоте 10 см над горячими углями. Жарьте, переворачивая один раз через 2—3 минуты. На пергаменте должны остаться следы от горячих прутьев гриля, пергамент должен слегка обугливаться, но не сгореть. Горсть сосновой хвои, брошенная на угли перед тем, как вы положите на решетку сыр, придаст последнему специфический привкус.

Положите пакетики с сыром на стол, откройте их и положите каждый кусочек на небольшую подогретую тарелку, вверх стороной, посыпанной паприкой. Полейте растопленным сливочным маслом.

SONYA CHORTANOVA
NASHA KUCHNYA

КОТЛЕТЫ ИЗ СЫРА СКАМОРЦА

Cotolette di Scamorza

Скаморца — сыр, напоминающий сыр «Моцарелла». Вместо него можно использовать любые мягкие или полумягкие плавящиеся сыры.

Для 6 порций

сыр «Скаморца», порезанный на 12 толстых ломтиков по 1 см	900 г
муки	60 г
взбитых яиц	2 или 3
сухих хлебных крошек	100 г
растительное масло для жарки во фритюре	

Обваляйте кусочки сыра в муке, окуните во взбитое яйцо и обваляйте в хлебных крошках; не забудьте покрыть крошками края и углы. Нагрейте растительное масло в глубокой посуде и жарьте котлеты из сыра по одной или две одновременно на очень большом огне, пока они не станут коричневыми. Откиньте и держите их теплыми. Как только все котлеты пожарятся, сразу подавайте на стол.

IANNI CAROLA FRANCESCONI
LA CUCINA NAPOLETANA

ШАРИКИ ИЗ СЫРА (СЫРНЫЕ БОНДАС)

Любой сорт сыра, достаточно твердый, чтобы его можно было натереть, типа «Чеддера» или «Грюйера», может быть использован для этого блюда.

Для 4—6 порций

тертого сыра	125 г
молока	1/4 литра
муки	125 г
сливочного масла	90 г
соль	
порошка чили	1 ч. л.
взбитых яиц	3
топленое или растительное масло для фритюра	
томатного соуса *(стр. 167)*	450 мл

Подогрейте молоко в большом сотейнике и постепенно добавляйте муку, постоянно мешая, чтобы не было комков. Добавьте сливочное масло и, когда смесь загустеет, снимите с огня и положите сыр. Хорошо смешайте. Добавьте соль, порошок чили и взбитые яйца. После того как смесь остынет, она должна быть настолько густой, чтобы из нее можно было слепить шарики.

Нагрейте топленое масло. Из смеси слепите примерно 24 шарика размером с лимон и бросайте их в горячее топленое или растительное масло. Жарьте, пока они не станут золотисто-коричневыми со всех сторон. Откиньте. Подавайте на стол сразу же с томатным соусом.

PROMILA LAL
THE EGG AND CHEESE COOK-BOOK

ОЛАДЬИ С СЫРОМ ПО-ЖЕНЕВСКИ

Genfer Käsebeignets

Это блюдо может подаваться в качестве сытной горячей закуски для 8 человек или как основное блюдо для 4-х человек с салатом или овощами.

Для 4—8 порций

эмментальского сыра или сыра «Грюйэр», нарезанного на 8 ломтиков, толщиной 1 см и размером 8 см²	500 г
муки	125 г
соль и перец	
яйцо	1
подогретого белого вина	300 мл
хорошо взбитых яичных белков	2
горчица	
жир для фритюра	

Просейте муку в миску, добавьте щепотку соли и перца. Сделайте углубление в середине и вылейте в него яйцо. Постепенно смешайте яйцо с мукой и медленно, помешивая, вылейте туда примерно половину порции вина. Хорошо взбейте и, мешая, вылейте остатки вина и заверните в смесь взбитые белки.

Намажьте кусочки сыра горчицей и окуните их в тесто для оладьев. Жарьте в большом количестве горячего жира, пока они не станут золотистыми с обеих сторон. Подавайте горячими.

GRETE WILLINSKY
KULINARISCHE WELTREISE

ШАРИКИ ИЗ СЫРА «ПАРМЕЗАН»

Для приготовления 10—12 маленьких шариков

тертого сыра «Пармезан»	75 г
хорошо взбитых яичных белков	2
кайенский перец	
растительное масло для жарения во фритюре	

Смешайте 60 г сыра с яичными белками и кайенским перцем. Скатайте из смеси маленькие шарики, используя оставшийся сыр вместо муки для смазывания рук. Нагрейте растительное масло и жарьте в нем шарики по шесть штук одновременно, пока они не станут светло-коричневыми. Отжиньте, положите на горячее блюдо и сразу же подавайте.

MAKE MACKINBY
RECIPES FOR YOU

ЖАРЕНЫЕ КВАДРАТИКИ ИЗ СЫРА

Fondue Bruxelloise

Для 6 порций

тертого сыра «Грюйэр»	125 г
тертого сыра «Пармезан»	100 г
кайенского перца	1/8 ч. л.
тертого мускатного ореха	1/4 ч. л.
яичных желтков	5
соль и свежемолотый перец	
белого соуса *(стр. 167)*	1/2 литра
воды	2 ч. л.
арахисового масла	1 ст. л.
слегка взбитых яиц	3
муки	4 ст. л.
свежих хлебных крошек	125 г
растительное масло или жир для фритюра	
веточек петрушки	12

Вмешайте в белый соус сыры «Грюйэр» и «Пармезан», кайенский перец, мускатный орех, яичные желтки и соль с перцем по вкусу. Поставьте соус на маленький огонь и варите, постоянно помешивая, пока он не загустеет. Не кипятите соус. Снимите с огня.

Щедро смажьте сливочным маслом квадратную жестяную посуду размером 32×22 см и вылейте в нее соус. Разровняйте соус лопаточкой. Накройте смазанным сливочным маслом пергаментом и поставьте в холодильник на ночь или дольше. Соус будет достаточно твердым. Нарежьте его на квадратики, прямоугольники, кружочки или в форме ромбов.

Взбейте вместе воду, арахисовое масло, соль и перец по вкусу во взбитые яйца. Обвалявшие кроветы со всех сторон мукой и окуните в яичную смесь, лишнее стряхните. После этого обсыпьте их со всех сторон хлебными крошками, слегка прихлопнув их плоской стороной лезвия ножа, чтобы крошки по-

лучше пристали. Поджарьте крокеты во фритюре, пока они не станут золотистыми, и откиньте их на бумажное полотенце. Поджарьте во фритюре веточки петрушки и украсьте ими крокеты.

MIKA HAZELTON
THE BELGIAN COOK BOOK

КЛЕЦКИ ИЗ ТВОРОЖНОГО СЫРА ПО-МОРАВСКИ

Hanácké Noky

Кварк — мягкий сыр с резким вкусом, напоминает творожный сыр. Его можно приготовить, подвесив в ткани йогурт, пахту или сметану; подходящей заменой может служить творожный сыр, рецепт его приготовления описан на стр. 10.

Для 8—10 порций

кварка или творожного сыра	400 г
сливочного масла (размягченного 75 г, остальное в растопленном виде)	175 г
слегка взбитых яиц	3
соль	
молока	350 мл
муки тертого сушеного ржаного хлеба из муки грубого помола	30 г

Положите сыр в миску и постепенно взбейте в него размягченное масло, яйца и щепотку соли. Постепенно, по очереди вливайте молоко и кладите муку, пока не получите мягкое тесто. Количество муки зависит от консистенции сыра. Вскипятите воду в большом сотейнике. Когда тесто будет хорошо вымешано, образуйте из него маленькие клецки, окуная ложку в холодную воду, чтобы тесто к ней не приставало. Для каждой клецки ложкой берите немного теста и бросайте в кипящую воду. Варите 10 минут. Когда клецки всплывут на поверхность, выньте один, разрежьте пополам и убедитесь, что он хорошо сварился. Когда клецки будут готовы, откиньте их, посыпьте тертым ржаным хлебом, полейте растопленным сливочным маслом.

HYA BRIZOLA AND MARYNA KLIMENTOVA
TSCHECHISCHE KÜCHE

ТВОРОЖНЫЙ СЫР, ВЗБИТЫЙ С ТРАВАМИ

Cervelle de Canut

Для 6—8 порций

творожного сыра, откинутого через ткань и хорошо взбитого, если он очень мягкий	500 г
рубленых пряных трав	60 г
мелко рубленного лука-шалота	2
раздавленный зубчик чеснока	1
соль и перец	
сметаны (по желанию)	4 ст. л.
белого вина (по желанию)	2 ст. л.
растительного масла (по желанию)	2 ст. л.
уксуса (по желанию)	1 ч. л.

Вбейте в сыр травы, шалоты, чеснок и соль с перцем по вкусу. Если желаете, добавьте сметану, вино, растительное масло и уксус. Все взбейте. Придайте приготовленному сыру круглую форму и подайте на тарелке. В холодильнике он может храниться несколько дней, и чем дольше хранится, тем острее и ароматнее он становится.

FELIX BENOIT AND HENRY CLOS JOUVE
LA CUISINE LYONNAISE

ТВОРОЖНЫЙ СЫР ИЛИ СЫР ИЗ СЫРКОВОЙ МАССЫ

Если молоко, которым вы пользуетесь, является пастеризованным, его следует заквасить, добавив 1 ст. л. уксуса или лимонного сока. Способ, как откинуть творожный сыр, описан на стр. 10.

Вместо того чтобы порубить и смешать со сметаной, сыри сметану можно хорошо растереть вместе. Или же сыр можно просто посыпать сахаром, добавить сметану и искусственный орех и забыть про соль и перец. Еще один способ: мелко порубить, добавить соль по вкусу, размешать с небольшим количеством сметаны или сливочного масла и сделать небольшие шарики.

Для приготовления примерно 1 кг сыра

сквашенного молока	4—5 литров
соль и перец	
сметаны	600 мл

Молоко в сотейнике поставьте на самый маленький огонь или в предварительно слегка нагретую духовку, дверцу держите приоткрытой. Нагревайте, часто помешивая, пока кусочки творога не начнут отделяться от сыворотки и не образуют плотную массу с прозрачной жидкостью вокруг. Разрежьте творог ножом на квадраты, время от времени мешая, пока он не нагреется до температуры, которую не терпит палец, а вокруг творога будет сыворотка. Выложите содержимое в мешочек из грубой ткани и повесьте в прохладное место на 1—4 часа, а если это было вечером, то на ночь. А когда понадобится, вываляйте из мешка, крупно порежьте ножом и подавайте с солью, перцем и сметаной.

THE BUCKEYE COOKBOOK: TRADITIONAL AMERICAN RECIPES

ОСТРЫЙ СЫР ИЗ ГОРШКА

Fondjou

Этот рецепт — родом из нижнего Ардеша. Традиционно горшок с сыром никогда не бывает пустым. А большой знаток, выходец из этого региона, вспоминает дом, где дна такого горшка не видели в течение 15 лет; едят его с картофелем, вареном в мундире, очищая картофелины, когда кушают.

Для приготовления 1 кг

размятого свежего козьего сыра	500 г
сухого козьего сыра, обрезанного, натертого и просеянного или пропущенного через тонкую решетку мясорубки	500 г
бренди	3 ст. л.
оливкового масла	3 ст. л.
соль и перец	
зубчиков чеснока, размятых и протертых через сито	2 или 3
растертой смеси сухих трав (тимьян, майоран, орегано, савори)	2 ст. л.

Положите в миску свежие и сухие сыры и полейте их бренди и оливковым маслом. Хорошо поперчите и положите чеснок. Добавьте соль и травы и хорошо смешайте, пока не получите однородную массу. Положите в горшок с крышкой, хорошо запечатайте и поставьте созревать в прохладное место на 2—3 месяца, прежде чем откроете.

PIERRE AND ROLET
LA CUISINE AU FROMAGE

ЯИЧНЫЙ СЫР ИЗ ГРАФСТВА ЛАНКАСТЕР

Для 6 порций

хорошо взбитых яиц	6
пахты	1/2 литра
соли	1 ч. л.
сахара	2 ч. л.
подогретого молока	2 литра

Во взбитые яйца положите пахту, соль и сахар, слегка взбейте и вылейте в подогретое молоко. Закройте крышкой и поставьте на несколько минут на средний огонь, изредка помешивая.

Откройте крышку и посмотрите, как отделяется творог от сыворотки. Сразу же начинайте осторожно вынимать шумовкой появившиеся кусочки творога в миску с отверстиями, чтобы творог остывал и стекал. Миску поставьте на кастрюлю, куда будет стекать сыворотка. Осторожное выкладывание в миску не позволяет сыру стать плотным и тяжелым. Если же сложить его в сито, то сыр станет тяжелым, как свинец. Вынимать створоженные кусочки следует очень аккуратно и просто складывать в миску.

Когда они стекут и остынут, переложите сыр на блюдо и подавайте с хлебом и мелассой (патокой).

JANE NELSON AND BETTY GROFF
GOOD EARTH AND COUNTRY COOKING

СЫР РИКОТТА

Хотя традиционно сыр рикотта готовится из сыворотки или смеси сыворотки с молоком, предлагаемый здесь рецепт из цельного молока более распространен в современной кулинарии.

В отличие от многих свежих сыров, таких, как, например, сырковая масса или сливочный сыр, творожные кусочки этого мягкого легкого сыра получаются не путем ферментации, а добавлением кислоты в молоко. Поэтому для его приготовления требуется немного времени. Попробуйте этот любимый итальянцами сыр вместо сырковой массы, а также для приготовления таких итальянских блюд, как лазань и манникотти. Этот сыр намного более кремообразный, чем большинство сырковых масс и имеет более нежную структуру. Для получения приятного молочного десерта, слегка посыпьте эту рикотту сахаром и сбрызните шоколадом или корицей.

Для приготовления примерно 500 г

молока	1,75 литра
дистиллированного белого уксуса	3 ст. л.
или процеженного свежего лимонного сока	4 ст. л.
соль (по желанию)	

Вылейте молоко в сотейник, тяжелый, из нержавеющей стали, или эмалированный, и вмешайте в него белый уксус или лимонный сок.

Поставьте сотейник на очень маленький огонь и медленно доведите молоко до легкого кипения (на термометре — 95°С). По краям молока появятся мелкие пузырьки, напоминающие пену, на самом деле молоко не будет кипеть.

Снимите с огня и поставьте, накрыв крышкой, в такое место, где оно будет спокойно стоять и где будет сохраняться температура между 25 и 40°С. (Хорошим местом может служить не нагретая духовка без талапьника.) Молоко долж-

но находиться там примерно 6 часов, пока плотные творожные кусочки не всплывут на поверхность сыворотки. Потребуется больше или меньше времени, зависит от температуры окружающей среды и от качества молока.

Постелите в мелкое сито сложенную вдвое увлажненную марлю (еще лучше, если это будет впажная мелкая нейлоновая сетка, используемая для занавесок), поставьте сито на миску. Выньте половником творожные крупинки и сыворотку в сито и пусть сыворотка стечет в миску, а в сите останется рикотта, напоминающая по плотности йогурт; если хотите получить более плотный сыр, то завяжите концы ткани в узел и куда-нибудь подвесьте, чтобы сыворотка продолжала стекать. (При теплой погоде узелок можно подвесить в холодильнике.)

Когда получите желаемую плотность рикотты, то, если хотите, добавьте немного соли (от 1/4 до 1/2 ч. л.). Накройте сыр и уберите его в холодильник. Сыр будет готов к употреблению через 24 часа пребывания в холодильнике и может храниться спокойно 4—5 дней.

HELEN WITTY AND ELIZABETH SCHNEIDER COLCHIE
BETTER THAN STORE-BOUGHT

ОСНОВНЫЕ ЗАГОТОВКИ

ОСНОВНОЙ БУЛЬОН

Желирующие элементы, содержащиеся в телячьих суставах, свиной шкурке, хвостах и свиных ножках, сваренных в бульоне, используются как основа для приготовления заливных блюд.

Для приготовления 2—3 литров бульона

мясных костей и различных обрезков (телятины, говядины или курицы)	3 кг
воды	3—5 литров
моркови очищенной, верхушка обрезана	4
больших луковиц (в одну из них воткнуты 2 или 3 гвоздики)	2
целая неочищенная головка чеснока	1
ветка сельдерея	1
лук-порей, разобранный и промытый	1
большой пучок пряных трав	1
соль	

Положите кости на решетку на дно кастрюли для бульона, а сверху положите мясо и обрезки. Залейте холодной водой, покрыв содержимое на 5 см. На маленьком огне вскипятите, сняв пену прежде, чем жидкость закипит. Продолжайте снимать пену, периодически добавляя стакан холодной воды, пока накипь не перестанет подниматься со дна. Не мешайте, чтобы бульон не стал мутным.

Положите овощи, пряные травы и немного соли, погрузив их в бульон. Продолжайте снимать накипь, пока не закипит. Убавьте огонь до самого маленького и продолжайте готовить, поддерживая легкое булькание примерно часа 4, сняв с поверхности жир три или четыре раза. Процедите бульон в чистую кастрюлю через дуршлаг со сложенным вдвойне муслином. Выбросьте кости, мясные обрезки, овощи и травы. Процеженный бульон остудите и снимите с поверхности последние следы жира.

КРЕМ ИЗ ШПИНАТА

Эта заготовка часто используется при приготовлении блюд из яиц как основа для запеченных яиц, в запеканках и как начинка для омлета. Для приготовления подобного крема из шпината его нужно мелко порубить и затем потушить в сливочном масле — обдавать кипятком необязательно, если вы берете нежные молодые листья.

Для 4—6 порций

шпината, черешки обрезаны	1 кг
сливочного масла	30 г
сметаны	125 мл
соль и перец	
тертый мускатный орех	

Вскипятите большую кастрюлю с водой и положите в нее шпинат, поварите 2 минуты. Откиньте его в дуршлаг и обдайте холодной водой, чтобы прекратить процесс приготовления. Отожмите руками, удалив лишнюю влагу. Шпинат порубите. На среднем огне распустите сливочное масло и положите в него шпинат. Мешайте, пока не выпарится вся лишняя жидкость. Уменьшите огонь. Положите сметану. Посолите, поперчите по вкусу, добавьте мускатного ореха.

ПЕСОЧНОЕ И СЛОЕНОЕ ТЕСТО

В данном случае используется один рецепт как для песочного, так и для слоеного теста. Разница заключается в том, как его раскатать. Это слоеное тесто может использоваться в любом рецепте, где требуется слоеное тесто. Количество предлагаемого теста достаточно, чтобы выстлать им жестяную открытую форму диаметром 20 см или шесть маленьких жестяных формочек. Чтобы приготовить из теста форму для торта диаметром 30 см, надо увеличить все компоненты в полтора раза. Чтобы заранее выпечь пустую форму для торта, выложите раскатанным тестом жестяную форму. Вырежьте из пергамента или из алюминиевой фольги кусок размером побольше формы и прижмите им тесто, находящееся в форме. Положите на него сухой горох, фасоль или рис. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 200°С, примерно 15 минут, пока края не станут бледно-золотистыми. Удалите бумагу и фасоль. Для полуготовой формы выпекайте еще 5 минут, чтобы получить пропеченную форму, пеките еще 15 минут.

Для приготовления 250 г теста

муки	125 г
соли	1/4 ч. л.
холодного несоленого сливочного масла, нарезанного на маленькие кусочки	125 г
холодной воды	3—4 ст. л.

Смешайте муку и соль в миске. Возьмите сливочное масло и быстро вотрите его в муку, пользуясь двумя столовыми ножами, пока масло не превратится в крошечные кусочки, все этой займет у вас не больше нескольких минут. Добавьте полпорции воды и вилкой быстро смешайте ее со смесью муки и масла. Добавьте еще воды, чтобы собрать руками тесто в плотный комок. Заверните тесто в пластиковую пленку или вощеную бумагу и положите в холодильник не менее чем на час или в морозильник на 20 минут, чтобы поверхность слегка подмерзла.

Раскатывание песочного теста. Выньте тесто из холодильника или морозилки и положите на прокладную посыпанную мукой поверхность (идеальна была бы мраморная доска). Сначала подвиньте тесто рукой, затем несколько раз покатайте его скалкой, чтобы сделать его более плоским и податливым. Для формы торта раскатывайте тесто от центра, пока оно не образует круг толщиной 1 см. Переверните тесто так, чтобы обе стороны оказались посыпанными мукой, и продолжайте раскатывать, пока круг не сделается толщиной 3 мм. Накатайте тесто на скалку и, приподняв, выложите его в жестяную форму. Обрежьте тесто примерно на 1 см от края формы, подверните края, большим и указательным пальцами, разровняйте тесто на дне, отдавая лишнее тесто к краям, придайте краям форму фестончиков или веревочки.

Раскатывание слоеного теста. Положите тесто на посыпанную мукой поверхность и с помощью скалки побейте его, придавая плоскую форму. Переверните его, чтобы обе поверхности оказались обсыпаны мукой, и быстро раскатайте прямоугольник длиной 30 см, шириной 12—15 см. Сложите тесто коротними концами к середине и сложите еще раз, соединив сложенные края друг с другом. Следуя складкам теста, опять раскатайте прямоугольник, сложите как раньше и положите в холодильник на 30 минут. Прежде чем воспользоваться тестом для выпечки, повторите процедуру с холодильником еще 2 или 3 раза. В период между раскатыванием тесто обязательно должно побывать в холодильнике или морозильнике.

ТВОРОЖНЫЙ СЫР КАК ОСНОВА

На стр. 10 описан способ измерения температуры молока для сыроварения с помощью термометра. Количества, предлагаемые в рецепте, могут быть уменьшены вдвое или вчетверо, а полученный сыр может иметь различные вкусовые оттенки. Можно добавить рубленый чеснок, смешанные свежие пряные травы, тертую лимонную корку или растертые зеленые перчинки. Маленький сыр может быть обсыпан паприкой или раскатан черными перчинками или завернут в виноградные листья. Маленькие сыры могут формироваться в перфорированных сырных формах: отжинутую творожную массу накладывают ложкой в эти формы, сыворотка продолжает стекать, сверху посыпают солью; сыр находится в такой форме, пока не приобретет достаточную плотность, тогда его вынимают. После этого сыры заворачивают, придают им специфический вкус или оставляют дозревать на соломе, переворачивая и подсаливая каждый день в течение нескольких дней, пока сыры не достигнут желаемой зрелости.

Неприправленный творожный сыр может быть использован в любом рецепте данной «Антологии», где это требуется.

Для приготовления 1 кг сырной массы

молока	4,5 литра
пахта с сырной закваской	2 ст. л.
соль	

В сотейник, находящийся в большой кастрюле с горячей водой, налейте молоко и нагрейте его до 27°С, после этого добавьте пахту. Тщательно промешайте. Накройте молоко и оставьте при температуре от 18 до 21°С на 24 часа. Если молоко не створожилось, поставьте кастрюлю с ним в большую кастрюлю с теплой водой, закройте и оставьте на 2 часа. Когда молоко створожится и будет ясно видна сырная масса, четко отделившаяся от прозрачной сыворотки, положите в большой дуршлаг сухой кусок марли. Вылейте содержимое кастрюли в дуршлаг и оставьте на 5 часов. Затем поднимите и снижите углы ткани и повесьте образовавшийся узел на 6—8 часов или дольше, в зависимости от того, какой твердости сыр вы хотите получить. Посолите по вкусу и по желанию добавьте приправы. Взбивание сделает массу кремообразной.

ГОЛЛАНДСКИЙ СОУС

Для приготовления около 300 мл соуса

яичных желтков	3
холодной воды	1 ст. л.
холодного несоленого сливочного масла, нарезанного на мелкие кубики	250 г
белый перец, кайенский перец и соль	
процеженного лимонного сока	1 ч. л.

Налейте в водяную баню воды, чтобы закрыть 2/3 сотейника, нагрейте воду, чтобы она закипела, и убавьте огонь до маленького. Поставьте сотейник в водяную баню, вылейте в него желтки и холодную воду и взбивайте желтки, пока они не станут гладкими. Венчиком вбейте в желтки горсть сливочного масла. Когда масло образует с желтками однородную массу, добавьте еще масла и продолжайте взбивать, постепенно добавляя масло, пока оно все не будет использовано. Взбивайте, пока соус не станет однородным и кремообразным. Приправьте соус белым перцем, кайенским перцем и солью по вкусу, добавьте лимонный сок.

ПРИДВОРНЫЙ БУЛЬОН (ПОСТНЫЙ БУЛЬОН)

Для приготовления 1,5 литров бульона

воды	1,5 литра
тонко порезанных луковиц	2
нарезанных тонкими полтинками морковок	2
букетик пряных трав	1
соли	30 г
сухого белого вина (по желанию)	1/4 литра

В большом сотейнике вскипятите в воде лук, морковь, пряные травы и соль в течение 10—15 минут. Долейте по желанию вина и продолжайте варить еще 15 минут.

СОУС ВЕЛУТЕ

Для приготовления около 400 мл соуса

сливочного масла	30 г
муки	2 ст. л.
бульона *(стр. 165)*	600 мл
соль и перец	

В тяжелом сотейнике распустите сливочное масло. Посолите муку и жарьте на маленьком огне, постоянно мешая 2—5 минут. Вылейте весь бульон и взбивайте венчиком до получения однородной смеси. Прибавьте огня и продолжайте взбивать до закипания соуса. Убавьте огонь до очень маленького, поставьте сотейник на край и варите на маленьком огне примерно минут 40, время от времени снимая пену. Перед употреблением соуса проверьте приправу.

ТОМАТНЫЙ СОУС

Если не доступны свежие зрелые томаты, используйте консервированные итальянские томаты.

Для приготовления около 300 мл соуса

очень зрелых рубленых томатов	750 г
мелко резанная луковица	1
оливкового масла	1 ст. л.
зубчик чеснока (по желанию)	1
рубленой петрушки	1 ч. л.
смеси базилика, майорана и тимьяна	1 ч. л.
сахара (по желанию)	1—2 ч. л.
соль и свежемолотый перец	

В большом сотейнике, эмалированном или из нержавеющей стали, осторожно поджарьте лук в масле, пока он не станет мягким, но не коричневым, добавьте другие компоненты и тушите на маленьком огне 20—30 минут, пока томаты не превратятся в густую массу. Протрите через сито, пользуясь деревянным пестиком или ложкой. Если необходимо, продолжайте упаривать соус до нужной консистенции. Проверьте приправу.

БЕЛЫЙ СОУС В КАЧЕСТВЕ ОСНОВЫ

Этот рецепт можно использовать всегда, когда требуется соус бешамель.

Для приготовления около 400 мл соуса

сливочного масла	30 г
муки	2 ст. л.
молока	600 мл
соль	
белый перец	
свежемолотый мускатный орех (по желанию)	
сметана (по желанию)	

В тяжелом сотейнике распустите сливочное масло. Посолите муку и жарьте на маленьком огне, постоянно мешая, в течение 2—5 минут. Влейте все молоко, мешая все время венчиком, чтобы получилась однородная смесь. Прибавьте огня и продолжайте взбивать, пока соус не закипит. Слегка посолите. Убавьте огонь до маленького и продолжайте готовить, постоянно мешая, чтобы соус не притянуло ко дну. Готовьте минут 40. Добавьте белый перец и щепотку мускатного ореха, если хотите, проверьте приправу. Продолжайте взбивать венчиком, пока соус не будет совершенно однородным. Добавьте сметану, если хотите получить более светлый и богатый по вкусу соус.

Яйца и сыры

Редактор И. ШУРЫГИНА

Художественный редактор И. САЙКО

Технический редактор Г. ЩИТОЕВА

Корректор В. АНТОНОВА

ЛР № 030129 от 23.10.96 г.
Подписано в печать 14.02.97 г.
Уч.-изд. л. 20,8. Цена 45 000 р.

Издательский центр «ТЕРРА». 113184, Москва, Озерковская наб., 18/1, а/я 27.

Оригинал-макет подготовлен ТОО «Макет». 141700, Московская обл., г. Долгопрудный, ул. Первомайская, 21.

Книги издательства «ТЕРРА» можно заказать по адресу: 109033, Москва, а/я 66.